

WILLM

Muscat Reserve 2019



Ce vin est issu d'un mélange de Muscat d'Alsace (cépage blanc) et de Muscat Ottonel (cépage rose à chair blanche).

Le Muscat est très aromatique, il exprime la saveur de fruits et de raisins frais. Il se distingue des muscats doux du Midi par son caractère sec.



2019: Des précipitations régulières au printemps favorisent le démarrage progressif de la végétation dès la mi-avril. La sécheresse de juillet n'occasionne aucun dommage sur les grappes, protégées par le feuillage dense produit au printemps. Les précipitations abondantes début août et la quantité modérée de fruits hâtent la récolte dès début septembre. De petites grappes, à l'aromatique concentrée et peu de jus, produisent des vins aux très belles acidités et à la richesse en sucre idéale. Un grand millésime à comparer à 2017 et 2010.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18 °C), suivie d'un élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois. Les vins sont ensuite soutirés, traités et stabilisés par le froid.

Repos en cuve, en attendant mise en bouteille entre 8 et 10 mois après les vendanges.



Sa robe est jaune clair, pâle. Le nez présente des notes de fruits croquants. La bouche intense et soyeuse révèle des saveurs fruitées & variétales. C'est un vin aérien et désaltérant.



Apéritif, mets végétariens, asperges, panna cotta salée, fruits frais.



Alcool : 12,06 % vol.

Sucres résiduels : 4,60 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 2,94 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

Température de service:

8-10 °C

Potentiel de garde:

A déguster dès aujourd'hui ou à conserver jusqu'à 5 ans.

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISHHEIM

E-mail : contact@alsace-willm.com

