

Muscat Reserve 2016



Température de service: 8-10 C°

Potentiel de garde:

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



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.



2016: Millésime avec un hiver relativement doux, été chaud et ensoleillé puis un automne assez frais permettant d'atteindre la maturité des raisins destinés à la production des vins tranquilles durant la mi septembre.



Pressurage lent des baies.

Sélection minutieuse des jus puis débouillage fin à basse température.

Fermentation alcoolique à basse température (18°), 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 .



Robe aux reflets cristallins,

Nez délicat aux notes de litchi, raisin frais, de fleurs blanches

La bouche est croquante, fraîche avec en finale les notes subtiles de fruits frais



A l'apéritif avec des petits fours, légumes cuits ou crus comme les asperges, plats végétariens, assiette de fruits frais.



Alcool : 12,07% vol.

Sucres résiduels : 6,32 g/l

Acidité Totale: H₂SO₄ : 3,15 g/l



SEC DEMI-SEC MOELLEUX DOUX

LA MAISON WILLM

6 Grand Rue ■ 68420 EGUISSHEIM

Tél.(33) 03 89 41 24 31 ■ Fax (33) 03 89 24 20 54 ■ E-mail : contact@alsace-willm.com

