



Sol : Argilo - calcaire

Âge moyen des vignes : 50 ans

Rendement : 58 hL/ha



Cépage : Muscat Alsace 20%, Muscat Ottonel 80%

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Blanc Doux



**Vinification :**

Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée

**Elevage :**

Sur lies fines en cuves inox pendant 5 mois



De couleur jaune pâle, ce vin dévoile toute son intensité au nez qui est typique avec des arômes des raisins frais. L'attaque est franche, sec et toujours ce fruité inimitable.

Ce vin fait écho aux premiers rayons de soleil au printemps.



Ce vin est idéal en apéritif, sur des asperges et plats froids issus de légumes croquants.



Garde : 3 à 4 ans

Température de service : 6 - 7 °C