

RHAPSODIE MUSCAT 2021

Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat
Alcool	11 % Vol
Sucre résiduel	0,20 g/l
Acidité tartrique	4,70 g/l
Acidité volatile	0,36 g/l
SO2 total	17 mg/l
pH	3,48
Garde	2021 – 2036



- Sol et Vigne** Vin issu du terroir du Mittelweg situé dans l'aire d'appellation Grand Cru Goldert (marno-calcaire) de la commune de Gueberschwihr.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.
Date de récolte : 09/10/2022
Rendement : 35 hl / ha
- Vinification** Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 21 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 10 mois en cuve inox.
Mise en bouteille sans filtration, sulfitage léger avant la mise en bouteille.
- Dégustation** Ce vin se déguste à température de cave (12 à 15°).
A servir comme un vin rouge.
Un vin de garde qui pourra rester en cave plusieurs années.

