Domaine Achille Thirion

2021

Muscat
Cuvée Alexandre

Élaboration

La récolte s'effectue au deux tiers manuellement et au tiers à la machine à vendanger. Le raisin est mis par gravité dans un pressoir pneumatique. Le jus subit un débourbage statique à froid. La fermentation se fait dans des cuves thermo -régulées et dure environ trois semaines. Le vin est par la suite élevé environ huit mois dans des cuves en inox.

Dégustation

La robe est cristalline, presque transparente aux reflets argentés. Nez très aromatique aux arômes particuliers de raisins et de pêches des vignes. En bouche, une attaque vive et franche évoluant sur un milieu de bouche tout en souplesse qui laisse place à une pointe de vivacité. Elle réveille les papilles en final. La bouche est fidèle aux arômes du nez sur le fruit sans exubérance.

Accords mets et vins

Le muscat d'Alsace est un vin frais et vif qui se suffit à lui-même. Toutefois, il s'accorde parfaitement avec les asperges d'Alsace, les endives ou avec une salade composée.

Température de service : 8 – 10 °C

Acidité sulfurique : 2, 92 g/L

Acidité tartrique : 4,47g/L

Titre alcoométrique : 13,17 %VOL

PH : 3.41

Sucre résiduels : 6.40 g/L

Type de sol : Limoneux

67 rte du vin 68590 Saint-Hippolyte | 16 A rte du vin 67600 Orschwiller | 03 89 73 00 23

www.domaine-achillethirion.fr