



JOSEPH CATTIN

MUSCAT



Sec et fruité, procurant une joyeuse sensation de croquer des raisins frais, le Muscat Joseph Cattin inspire la convivialité. Il agrémenté avec légèreté apéritifs et réceptions. Sa douce fraîcheur se marie particulièrement bien avec les légumes printaniers, notamment les asperges.

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat
Sol	Argilo-calcaire
Garde	A consommer dans les 3 ans

Culture

Rendements limités. Taille Guyot double. En moyenne 5 500 pieds par ha. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins pour préserver le caractère du vin. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22°C.

Dégustation

Œil: jaune clair aux légers reflets argentés.

Nez: arômes primaires de baies de raisin et fleurs blanches.

Bouche: très aromatique exprimant à merveille la saveur des raisins frais. Une finale ronde avec de légères notes florales. Sec et étonnamment caractéristique ce vin gourmand ravira vos papilles.

Service

Sec et fruité, le Muscat s'invite facilement à vos apéritifs et réceptions. Il met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus. En Alsace, traditionnellement il se déguste avec les asperges.

Température de service: 5-7°C.