



## Muscat

### Terroir :

Issu d'un terroir granitique.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans. Il faut noter que la moitié de la surface de plantation se situe dans notre zone de Grand Cru.

### Caractéristiques :

Ce vin est l'alliance subtile des deux muscats plantés en Alsace : le Muscat Ottonel et le Muscat Alsace.

Il possède une couleur jaune pâle aux reflets clairs.

De récolte précoce, il présente au nez d'élégantes notes de raisins frais associées à une pointe musquée très charmeuse.

En bouche, on retrouve le fruité incomparable caractéristique du cépage. L'élégance de ses arômes très fins, sa faible acidité et ces quelques 10 grammes de sucre résiduels forment un bel équilibre.

### Accords Gastronomiques :

C'est un vin très apprécié en apéritif. Il peut aisément accompagner un plat d'asperges à la sauce mousseline ou des vols aux vents.

### Conservation :

3 ans afin qu'il garde une certaine fraîcheur.

*Maison Pettermann Vins fins d'Alsace*

9 rue de Dieffenthal 67650 Dambach-la-Ville - Tél. 03 88 92 42 01 - Fax: 03 88 92 47 14

[www.maison-pettermann.fr](http://www.maison-pettermann.fr) - E-mail: [contact@maison-pettermann.fr](mailto:contact@maison-pettermann.fr)