

MUSCAT GRAND CRU FRANKSTEIN

Cépage : Muscat.

Terroir : Ce vin est issu d'un terroir exceptionnel, convoité dès le Moyen Age. Les pentes abruptes, exposées sud-est à 300 m d'altitude, accueillent les rayons du soleil dès les premières heures du jour. Le sol est issu d'une arène de granite à deux micas qui laisse filtrer l'eau et retient bien la chaleur, pour la restituer à la vigne durant la nuit.

Vinification : Les raisins sont cueillis à la main, puis pressés entiers en pressoir pneumatique. Fermentation traditionnelle sous contrôle de température.

Dégustation :

- *Couleur :* D'une belle couleur or, la robe est lumineuse et brillante.
- *Au nez :* Délicat et agréable, le nez s'ouvre sur des arômes subtils muscatés et fleuris avec beaucoup de fraîcheur.
- *En bouche :* En bouche, une harmonie entre le fruit croquant et frais du muscat et la pureté du terroir granitique du Grand Cru Frankstein se met en place pour offrir un vin d'une grande finesse. Une longueur en bouche élégante et agréable.

Nos conseils : Excellent à l'apéritif, il trouve également sa place dans les mets gastronomiques tel qu'une langoustine juste raidie, servie avec ses légumes printaniers, mais également des ravioles de chèvres frais aux asperges vertes et bouillon dashi.

Température de service : Servir frais, entre 8 et 10°C

Conservation : De 3 à 6 ans.

