



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2011



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **11,70°**
- Acidité : **3,02 grs/l**

- Sucres résiduels : **7,7 grs/l**
- Appellation : AOC Alsace

HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale, et très différent des Muscats doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel.

SITUATION

Cépage délicat et très sensible le Muscat est situé essentiellement dans les lieux-dits du Bollenberg et du Bux. Très difficile, le Muscat n'est malheureusement pas disponible tous les ans

VINIFICATION

Assemblage de deux variétés de Muscat, le Muscat d'Alsace 50% et le Muscat Ottonel 50%. Pressurage pneumatique, débouillage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Mise en bouteilles le 31 janvier 2012.

DEGUSTATION

AF mars 2012

La robe est jaune clair avec des reflets verts, le disque est brillant avec de fines larmes.

Le nez est ouvert, expressif et de très belle intensité. On retrouve des notes florales délicates et persistantes. Un très beau nez typé cépage, très plaisant.

En bouche l'attaque est fraîche légèrement ronde, en milieu de bouche on retrouve un peu de gaz carbonique qui apporte un côté perlant au vin et une petite pointe de fraîcheur. Un légère amertume nous apporte une finale aérienne, tout en dentelle avec un très beau retour sur le fruit et une belle longueur dans le vin.

GASTRONOMIE

A l'apéritif on l'associera avec des aspics, des espumas ou autres verrines à base de légumes printaniers. En entrée on le préférera sur une assiette de charcuterie ou sur une salade de chèvre chaud. Température de service 12°.

