



BOTT FRÈRES

RIBEAUVILLÉ

DEPUIS 1835

MUSCAT TRADITION

2019

Sec, fruité et aromatique, sa fraîcheur et son exubérance sont incomparables.

DEGUSTATION

Robe jaune clair avec des reflets verts, avec un nez fin et puissant, sur des notes muscatées et de fleurs de sureaux. Au 2ème nez, il s'amplifie sur des notes exotiques, mangue, litchi, gingembre. La bouche est légère et parfumée, avec une belle fraîcheur sur laquelle on retrouve les arômes présents au nez; avec une finale équilibrée.

ACCORD METS-VIN : Le Muscat sublimerait toutes les déclinaisons de l'asperges. C'est l'accord de ce vin par excellence! Sa fraîcheur et son bouquet font de lui un beau vin d'apéritif, pour le plaisir. Ou avec des sushis, sashimis.

LA CULTURE DU DOMAINE

A LA VIGNE

Le domaine a fait le pas vers l'agriculture biologique en démarrant en 2019 sa conversion. Toujours soucieux de l'environnement, nous travaillons nos sols afin de préserver la biodiversité dans nos parcelles. Les rendements sont maîtrisés, afin d'avoir la pure expression de chacun de nos terroirs.

TERROIR DE LA PARCELLE _ Ce vin provient d'un terroir argilo-calcaire.

A LA VINIFICATION

La vendange manuelle pour protéger nos raisins, suivi du pressurage pneumatique permet de presser les raisins en douceur, pour une extraction fine et de qualité. Les températures de la fermentation sont contrôlées par refroidissement.

A L'ÉLEVAGE

Après un élevage de quelques mois dans nos fûts Inox, nos vins sont mis en bouteille après une filtration tangentielle fine pour la stabilisation de nos vins. Stockage en bouteilles dans nos caves à température constante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

DEGRE D'ALCOOL : 12,58 PH : 3,53
SUCRE RESIDUEL : 4,34 ACIDITE TOTALE G H2SO4/L : 2,87
LE MILLESIME : **2019** *Le millésime de toutes les élégances !*
POTENTIEL DE GARDE : **2-3 ans**

