



Domaines Schlumberger

# Muscat Les Princes Abbés 2005

## DONNEES ANALYTIQUES

- \* Degré : **11.85°**
- \* Acidité (*acide sulfurique*) : **6.33 grs/l**
- \* Sucres résiduels : **5.0 grs/l**

## HISTORIQUE

Le Muscat est un cépage très ancien cité dès l'an 1510. D'origine orientale et très différent des Muscat doux, il résulte d'un assemblage de deux variétés, le Muscat dit d'Alsace et le Muscat Ottonel (assemblés à 50/50% aux Domaines Schlumberger).

## 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 ET ELEVAGE

Assemblage de deux variétés de Muscat ; le Muscat d'Alsace 50% et le Muscat Ottonel 50%. Pressurage pneumatique, débourbage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée. Mise en bouteille le 22 et 23 mars 2005.

## DEGUSTATION

La robe est jaune pâle avec des reflets vert de faible intensité. Le disque est brillant et limpide. Le nez est plaisant, expressif, racé, dévoile une dominante d'arômes floraux, rose, végétal fin, menthe poivrée, épices, gingembre. L'aération laisse apparaître les fruits à chairs blanches, pêche. Le nez complexe garde une belle acidité avec le sentiment d'une récolte à belle maturité. L'attaque en bouche est moyennement ample et le support alcool équilibré. On évolue sur un milieu droit et tranchant, léger et perlant. La palette d'arômes intense sur le végétal fin, menthe poivrée, fruitée agrumes, épices. La finale présente une belle longueur, une vivacité tranchante incisive. La palette d'arômes est remarquable.

## GASTRONOMIE

A consommer dès à présent sur la cuisine asiatique, maki, sushi, ou à l'apéritif.

La température de service conseillée est de 12°.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

“Meilleur Sommelier de France 2006”  
“Meilleur Jeune Sommelier de France 2003”