



Domaines Schlumberger

Muscat Les Princes Abbés 2006

DONNEES ANALYTIQUES

- * Degré : **11.99°**
- * Acidité (*acide sulfurique*) : **4.13grs/l**
- * Sucres résiduels : **5.4grs/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, débordage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

La robe est jaune claire avec des reflets verts clairs. De bonne intensité, le disque est brillant, limpide, transparent. Le vin se montre net et d'apparence juvénile. Le nez franc, racé, d'intensité moyenne dévoile une dominante d'odeurs fruitées, croquantes, fruits à chairs blanches, poire, finement florale, rose. L'aération amplifie le caractère floral, buis, sans perdre de race. On perçoit une fine touche de végétal fin, menthe poivrée. Le nez est remarquable de fraîcheur, aromatique, et reflète une belle typicité de muscat. L'attaque en bouche est fine et légère, le support alcool équilibré, on évolue sur un milieu tendu, pointu où on retrouve des arômes fruités, floraux, rose, végétaux finement mentholés. La finale présente une longueur moyenne de 4 caudalies et une nervosité dominante.

GASTRONOMIE

La structure de ce muscat se montre verticale et légère ce qui en fait un vin idéal à boire à l'apéritif mais également sur un gratin de langoustines aux herbes thaï.

A boire dès à présent à une température de 12°.



Fiche élaborée par Mr Pascal LEONETTI

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