



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2013



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

liquoreux

- Degré : **12,4°**
- Acidité : **4,38 grs/l**

- Sucres résiduels : **1,2 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 80% et le Muscat Ottonel 20%. Pressurage pneumatique, débourage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

AF mai 2014

La robe est jaune pâle, avec des reflets verts d'intensité moyenne. Le disque est brillant et limpide.

Le nez est franc, plaisant, typé dans son cépage. On retrouve des arômes floraux comme le lilas, le muguet, l'aspérule ainsi que des notes plus fruitées comme le melon.

L'attaque en bouche est franche, droite avec une belle vivacité, rehaussée par un léger côté perlant. Le milieu de bouche est toujours aussi droit, légèrement chaleureux avec une gamme d'arômes plus complexes. On retrouve des notes mentholées, citronnées.

La finale présente une longueur moyenne, soutenue par cette vivacité franche et une légère amertume.

Un bel équilibre tout en dentelle, très aérien, sec, frais sans concession.

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°.

