



DOMAINES SCHLUMBERGER
depuis 1810

MUSCAT LES PRINCES ABBES 2020



DONNEES ANALYTIQUES

sec

demi-sec

moelleux

doux

- Degré : **13°**
- Acidité : **3,23 grs/l**

- Sucres résiduels : **0 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, débouillage statique. Fermentation en cuve inox thermorégulée.

DEGUSTATION

Commentaire de M. Pascal Leonetti « Meilleur Sommelier de France 2006 » Février 2021

La robe est jaune pâle avec des reflets verts, d'intensité moyenne. Le disque est brillant, limpide et transparent. Le vin présente de la jeunesse.

Le nez est franc, plaisant et intense. On perçoit des dominantes d'odeurs florales, avec des notes de citronnelle, de fenouil, d'aneth, légèrement sauvignonnées. L'aération amplifie ces odeurs. Le nez traduit un superbe éclat odorant, typé cépage.

L'attaque en bouche est franche, chaude. On évolue sur un milieu de bouche sec et légèrement perlant, avec de la vivacité. On retrouve la gamme d'arômes du nez, mais aussi des notes plus fruitées, la pêche blanche, la mangue, la papaye. La finale présente une belle longueur, une vivacité franche et une fine amertume persistante.

C'est un vin charnu, volumineux, sec, paré d'un parfait soyeux tactile. L'équilibre de ce vin reste frais et savoureux. La palette d'arômes exubérante est un régal pour les sens. Grande réussite !!!

GASTRONOMIE

Apéritif privilégié, ce vin accompagne à merveille les débuts de repas. Des sushis au saumon, menthe et gingembre ! Un taboulé de langoustines à la pêche et anis étoilé ! Un carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et poivre du Sichuan, ou, bien sûr, un fromage de chèvre frais à la ciboulette. Température de service 12°.

