



VINS D'ALSACE DES CHASSEURS DE LUNE

Muscat des Chasseurs de Lune

Comme si l'on croquait dans un grain de raisin.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



Service

8° à 10°



Garde

2 - 5 ans



Élevage

6 mois sur lies fines

Identité

Ce vin est issu d'une sélection de terroirs, situés à l'entrée de la Vallée Noble (Westhalten). D'exposition sud/sud-ouest, ces sols sont à dominante calcaire et sont recouverts de lœss. Ces terroirs sont également très secs, chaque année il y pleut moins qu'à Montpellier !

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve inox, suivie d'un élevage sur lies fines.

Dégustation

Œil

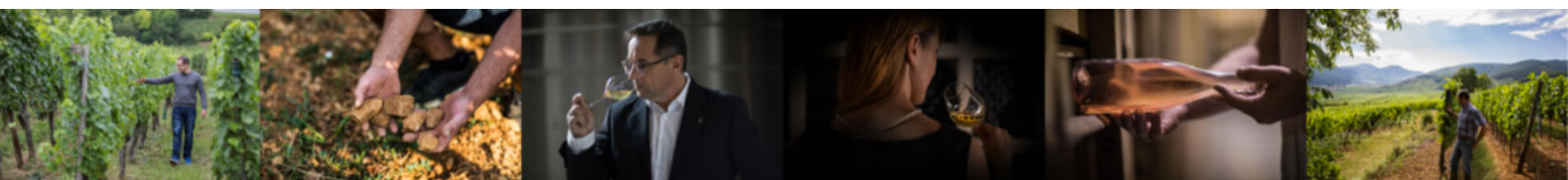
Robe jaune clair, légèrement dorée.

Nez

Nez puissant et fin, arômes de baies de raisin et de fleur d'oranger.

Bouche

Attaque fruitée et croquante. On a l'impression de croquer dans un raisin frais.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.