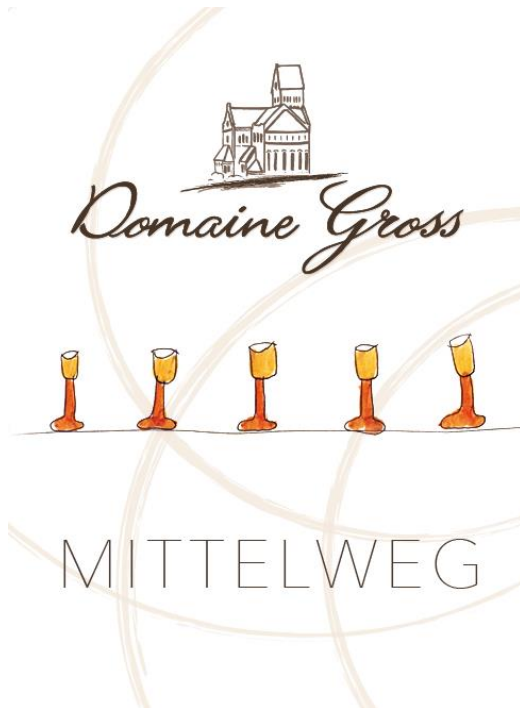




MITTELWEG 2017



Gamme

Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat
Terroir	Marno-calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles
Alcool	13,5 % Vol
Sucre résiduel	0,2 g/L
Acide tartrique	4,2 g/L
SO2 total	12 mg/L
pH	3,57
Garde	2017 - 2032
T° de service	12-14 °C

Vinification	Les raisins entiers et égrappés, minutieusement triés, macèrent durant 25 jours puis sont pressés ; la fermentation s'effectue naturellement à partir de levures indigènes. S'ensuit un élevage de 8 mois, aboutissant à des vins ni filtrés, ni sulfités.
Dégustation	<p>La macération des raisins entiers lui confère une robe orange tel un jus de raisin ; le nez dévoile le cépage du Muscat avec ses notes de raisins frais et intenses : une explosion d'arômes !!!</p> <p>La bouche est croquante, gourmande et très fine ; soutenue par une belle trame acide, la fin dévoile un amer qui structure le vin.</p>
Accords	Ce vin se déguste à température de cave (trop froid, les arômes seront fermés). Il sublimerait vos apéritifs, entrées froides, charcuteries, poissons ou encore fromages frais.



Domaine conduit en culture
bio-dynamique depuis 2006.
Contrôle ECOCERT France SAS.

Domaine Gross
11 rue du Nord - 68420 Guebenschwihr
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 - Mob : +33 (0)6 76 53 04 58
Mail : contact@domainegross.fr

N° Siret : 410 055 495 00023 - Code NAF : 011A
N° TVA : FR81410055495 - N° Accise : FR93219E0083