



MUSCAT TRADITION

LE TRAVAIL DE LA VIGNE

Âgés en moyenne de 45 ans, nous cultivons nos ceps de Muscat (Muscat d'Alsace et Muscat d'Ottonel) essentiellement sur un sol argilo-calcaire. Le travail de la vigne est réparti sur toute l'année et commence avec la taille (Guyot double) suivie de la descente des bois, de l'arquage, des travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage) et du relevage manuel. En parallèle, nous travaillons le sol et fauchons les herbes (un rang sur deux) régulièrement tout en limitant le tassement du sol. Engagés pour la protection de l'environnement, le respect de l'Homme qui y travaille et la qualité du vin, nous sommes en conversion vers l'Agriculture Biologique (AB).

L'ART DE LA VINIFICATION

La cueillette des raisins est réalisée habituellement en Septembre. Les fruits récoltés sont introduits dans un pressoir pneumatique où le jus va rester au contact de la peau (qui contient les arômes) pendant quelques heures ; il s'agit d'une macération pelliculaire. Par la suite, le jus va être extrait lentement puis envoyé dans une cuve en acier inoxydable. L'étape la plus importante commence alors: la fermentation. Cette dégradation des sucres en alcool, accomplie par les levures naturelles contenues dans le raisin s'opère sur quelques mois. Le vin ainsi obtenu est ensuite élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

LE PLAISIR DE DEGUSTER

Au nez, le Musact se caractérise par une intensité du fruit complétée par quelques notes florales. Une fois en bouche, il déploie toute la palette des arômes du raisin. On distingue bien le croquant du Muscat d'Ottonel de la délicate acidité du Muscat d'Alsace.

L'ASSOCIATION AUX METS

Ce vin sec et frais, s'apprécie facilement en apéritif, laissant le palais des consommateurs intact du fait de sa délicatesse et de sa vivacité naturelle. Il accompagne avec subtilité les plats à base de légumes, avec notamment un plat d'asperges au printemps. On peut aussi le savourer pleinement en dehors des repas.



Domaine Michel FONNE

24 Rue du Général de Gaulle 68630 BENNWIHR Tél: +33.3.89.47.92.69 www.michelfonne.com michel@michelfonne.com Domaine Michel Fonné

