

Haag



Muscat

2022

LA DEGUSTATION

A l'oeil : Jaune pâle.

Au nez : Le nez très intense fait penser à la baie de raisin, quelques notes florales.

En bouche : Impression de croquer dans le raisin, vin spontané et harmonieux.

LES ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Le Muscat se marie avec :

- l'apéritif
- le melon accompagné de jambon cru
- les asperges
- le poireau (« asperge du pauvre ») en quiche (saumon - poireaux)
- les plats végétariens : légumes crus et croquants ou vapeur.

LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- **Alcool :** 12.8% vol
- **Sucre :** 10g/l
- **Acidité tartr.** : 4.42
- **Température :** 8-10°C
- **Conservation :** 4 ans
- **Terroir :** Calcaire oolitique
- **Culture :** HVE et Terra Vitis

Sucrosité : Demi-sec

DOMAINE JEAN MARIE HAAG

17 rue des Chèvres
68570 Soultzmatt
03 89 47 02 38
www.domaine-haag.fr