



VINCENT GROSS  
VIGNERON

## MITTELWEG 2019



### Gamme

### Macération

Appellation	AOC Alsace
Cépage	Muscat
Terroir	Marno-calcaire
Culture	Viticulture biodynamique Vendanges manuelles

Alcool	13 % Vol
Sucre résiduel	0,2 g/L
Acide tartrique	5,3 g/L
SO2 total	12 mg/L
pH	3,53
Garde	2019 – 2034
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** 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 !!!  
La bouche est croquante, gourmande et très fine ; soutenue par une belle trame acide, la fin dévoile un amer qui structure le vin.

**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.  
Contrôle ECOCERT France SAS.

### DOMAINE GROSS

11 rue du Nord – 68420 Gueberschwihr  
Tel : +33 (0)3 89 49 24 49 – Mob : +33 (0)6 76 53 04 58  
Mail : [contact@domainegross.fr](mailto:contact@domainegross.fr)

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