



**Amélie & Charles Sparr®**

<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Millésime</b>	2017
<b>Cépage</b>	Muscat
<b>Dénomination</b>	<i>Fruit Défendu</i>
<b><u>Vignoble</u></b>	
<b>Localisation</b>	Turckheim
<b>Structure du sol</b>	Granitique
<b>Climat</b>	Semi-continental
<b><u>Analyses</u></b>	
<b>Acidité totale (H2SO4)</b>	- g/l
<b>Acidité tartrique</b>	- g/l
<b>pH</b>	-
<b>Sucres résiduels</b>	0,2 g/l
<b>Degré alcoolique</b>	12,50 % vol.
<b>Vendange</b>	Manuelle, pressurage pneumatique en raisins entiers Pré-fermentation à froid, macération durant 12 heures
<b>Vinification</b>	Traditionnelle, avec levures indigènes, maturation en cuve inox Certifié vin Ecocert
<b><u>Dégustation</u></b>	
<b>Visuelle</b>	Jaune clair
<b>Olfactive</b>	Typique, minéral, menthe et jasmin
<b>Gustative</b>	Végétal, avec des arômes de fleurs d'orangers
<b>Température de service</b>	Entre 8 and 10 °C
<b>Durée de vieillissement</b>	Jusqu'à 8 ans
<b>Indice de sucrosité</b>	0/5
<b>Accords mets-vins</b>	Vin d'apéritif, asperges
<b>Idées recettes</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asperges italiennes</li><li>• Papillottes d'asperges grillées</li><li>• Escalopes de Poulet avec champignons de Paris et asperges</li></ul>

Note attribué par la critique britannique *Jancis Robinson* : **16/20**