

♥ **DOM. XAVIER MULLER 2008** ★★★

1 360

5 à 8 €

Si Xavier Muller reprend en 1986 ce vignoble qui dépasse aujourd'hui les 25 ha, c'est en 2002 qu'il commence la vinification. Celle-ci se déroule dans l'ancien moulin de Marlenheim, transformé en cave. Les bulles persistantes et le rose franc de ce crémant invitent à la dégustation. Le nez s'ouvre progressivement sur des notes gourmandes de fraise, de framboise et de groseille. La

Crémant-d'alsace

ALSACE



bouche, racée, trouve un parfait équilibre entre une fine vivacité et une structure soyeuse. Pour un carpaccio de saumon ou une tarte aux myrtilles, selon vos préférences. Le 2006 blanc (4 130 b.) est aussi très remarqué. Issu de pinot blanc, il décroche deux étoiles pour sa fraîcheur et ses nuances beurrées.

• Dom. Xavier Muller, 1, rue du Moulin, 67520 Marlenheim, tél. et fax 03.88.59.57.90, xavier.muller3@wanadoo.fr

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS

36 000 VINS DÉGUSTÉS  
DE CŒUR 2012 AOC VINS  
10 000 VINS RETENUS  
& BARS À VIN 1000 VINS  
DE 5 € N°1 DES GUIDES  
INDÉPENDANT GRANDS  
hachette-vins.com  
NOUVEAU DIVERSITÉ