

## MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2013



### Caractère

Le nez est immédiat et ne laisse aucun doute sur le cépage : c'est d'un muscat qu'il s'agit ! Les arômes éclatants de raisins frais évoluent ensuite vers des notes plus complexes, d'épices, de fruits confit, d'orange, sans rien perdre de leur charme. La bouche confirme le caractère joyeux de vin, rond mais sans sucrosité, gourmand et légèrement salé.

### A déguster avec...

Vin d'apéritif, ce muscat définitivement sec accompagnera également asperges blanches, risotto, préparations sucrées-salées, fromages de brebis frais ou tartes aux fruits...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.2 g/l

Alcool : 12.3°

Acidité totale : 3.6 g/l

Acidité volatile : 0.61 g/l

pH : 3.5

S02 total : 9 mg/L

### La terre et la vigne

*La récolte provient de 2 parcelles situées sur des terroirs argilo-calcaires du Stein et marno-calcaires du Grand Cru Zotzenberg.*

*Vendangé le 8 octobre 2013. Rendement de 24 hl /ha.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Pressurage pneumatique de 30 heures. Elevage sur lies totales de 4 mois en cuve inox. Non filtré et sans sulfites ajoutés.*

*Le cahier des charges européen des vins biologiques autorise une teneur maximale de sulfites de 150 mg/l pour les vins blancs.*

*Pour assurer une conservation optimale à ce vin, il convient de le stocker dans une cave fraîche autour de 14°C.*