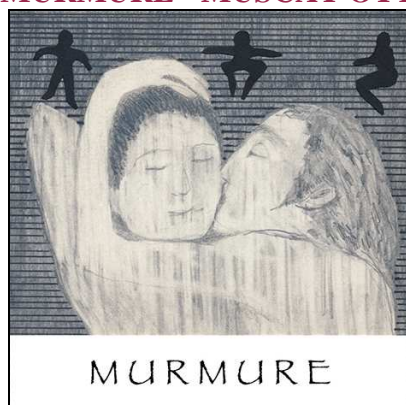


MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2014



Caractère

Des arômes immédiats, extraordinairement puissants, typiques du cépage : ce muscat exalte le croquant du raisin à plein nez ! Non filtré, fin et délicat en bouche, il distille son charme avec subtilité et se révèle d'une belle tenue.

A déguster avec...

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

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Alcool : 10.9°

Acidité totale : 4.5 g/l

Acidité volatile : 0.38 g/l

pH : 3.3

S02 total : 10 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 29 septembre 2014. Rendement de 50 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Après un pressurage pneumatique de 6 heures, les marcs éraflés ont été réintégrés dans les jus tout au long de la fermentation alcooliques durant 15 jours.

Levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies totales de 6 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.