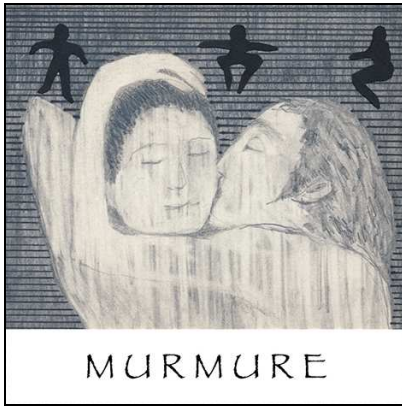


MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2015



Caractère

Son nez incroyablement exubérant désigne clairement le cépage, avant d'évoluer vers des arômes d'infusion de plantes et des notes mentholées. Gourmande, fluide, d'une jolie amertume, la bouche tient les promesses du nez et se révèle assez longue, malgré la légèreté du degré alcoolique (11 degrés).

A déguster avec...

Vin d'apéritif, ce muscat sec accompagnera également asperges blanches, risotto, préparations de légumes, fromages frais ou tartes aux fruits...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 11.1°

Acidité totale : 5.0 g/l

Acidité volatile : 0.80 g/l

pH : 3.35

S02 total : 11 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 10 septembre 2015. Rendement de 60 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 3 semaines avant le pressurage.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies totales de 6 mois en cuve inox.

Légère filtration à la mise en bouteille, 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.