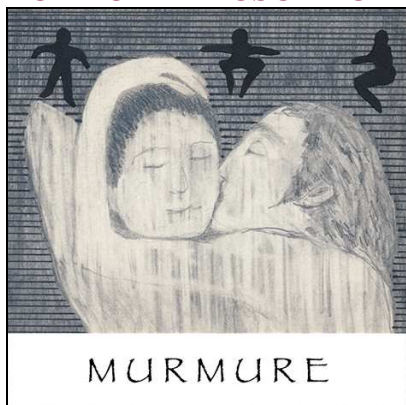


MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2016



Caractère

Son nez typique de muscat désigne clairement le cépage, avant d'évoluer vers des arômes de macération de plantes et des notes mentholées. Gourmande, fluide, d'une jolie amertume, la bouche tient les promesses du nez et se révèle d'une belle longueur.

A déguster avec...

Vin d'apéritif et de jardin d'été, ce muscat sec accompagnera volontiers une salade, des tapas, des préparations de légumes, des fromages de brebis ou de chèvre frais, des tartes aux fruits...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.5 g/l

Alcool : 11.2°

Acidité totale : 4.5 g/l

Acidité volatile : 0.45 g/l

pH : 3.4

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 30 septembre 2016. Rendement de 71 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 1 semaine 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.