

MURMURE MUSCAT OTTONEL 2010



Caractère

Ce vin très fin se caractérise par un nez délicat de muscat, qui évolue vers des arômes citronnés. La bouche présente beaucoup de fraîcheur et de légèreté, qui en fait le compagnon idéal des soirs d'été.

A déguster avec...

Buffets froids, salades, asperges blanches, tartes aux pommes : voilà un joli vin de tonnelle, qu'on pourra servir de l'apéritif à la fin du repas.

Le service du vin

A carafier un peu avant le service. A déguster à 10-12 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.7 g/l

Alcool : 11.2°

Acidité totale : 3.8 g/l

pH : 3.4

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 6 octobre 2010. Raisins triés sans pourriture noble.

Rendement de 50 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lies totales de 7 mois en cuve inox.

Stabilisation : sans filtration et sans sulfites ajoutés.

S02 total : 20 mg/l – S02 libre : 10 mg/l.

Mise en bouteille : juin 2011.