

MURMURE MUSCAT OTTONEL 2012 NATURE



Caractère

Des arômes immédiats, typiques du cépage : ce muscat exalte le croquant du raisin à plein nez ! Un vin fin et délicat en bouche, qui distille son charme avec subtilité.

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

Mis en bouteille au printemps 2013, ce muscat est un vin encore en devenir. A carafier et à agiter énergiquement avant le service, de façon à parfaire sa fluidité.
Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 1.8 g/l

Alcool : 12.0°

Acidité totale : 3.9 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 19 septembre 2012. Production certifiée en culture biologique.

Rendement de 37 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lies totales de 7 mois en cuve inox.

Non filtré et sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteilles : avril 2013.

S02 total : 14 mg/L - S02 libre : 7 mg/L

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 en dessous de 14°C.