

MURMURE MUSCAT OTTONEL 2011



Caractère

Des arômes immédiats, formidablement parfumés et complexes, de raisin croquant : le muscat à plein nez ! Tout cela pourrait presque paraître trop exubérant, si l'énorme vivacité et la fraîcheur pamplemousse du vin ne venaient pas tempérer ce côté voluptueux et spectaculaire.

A déguster avec...

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

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Sucre résiduel : 3.1 g/l

Alcool : 12.3°

Acidité totale : 6.7 g/l

pH : 3.3

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 7 octobre 2011. Raisins passerillés sur pied, triés, sans pourriture noble.

Rendement de 47 hl /ha.

Vinification

Elevage sur lies totales de 8 mois en cuve inox.

Stabilisation : filtration clarifiante sur plaques de celluloses de 3 à 1.5 microns.

Sulfitage léger en cours d'élevage et à la mise en bouteilles. SO2 total : 54 mg/l.

Mise en bouteille au mois de juin 2012.