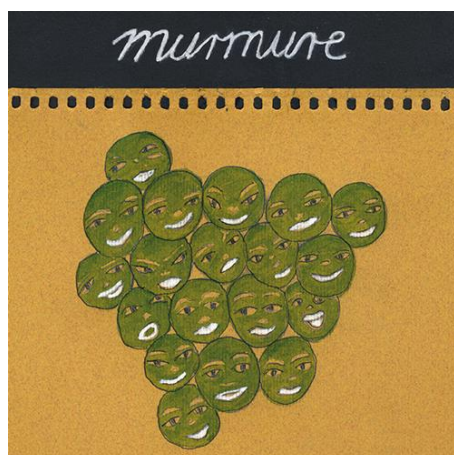


MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2017



Caractère

Le nez typique de muscat désigne clairement le cépage, avec une intensité qui donne l'impression de croquer du raisin dans son verre. La robe, dorée, est séduisante. Très fluide, la bouche est délicate, d'une légère astringence qui rappelle la macération des rafles.

A déguster avec...

Vin d'apéritif et de soirées d'été, ce muscat sec accompagnera volontiers des entrées, des préparations de légumes, des charcuteries fines, des poissons, 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 : 0.2 g/l

Alcool : 11.7°

Acidité totale : 5.3 g/l

Acidité volatile : 0.79 g/l

pH : 3.55

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 15 septembre 2017. Rendement de 65 hl /ha.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 20 jours avant le pressurage.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Malo faite.

Elevage sur lies totales de 6 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante et léger sulfitage à la mise en bouteille.

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.