

MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2018



MURMURE

Caractère

Le nez typique de ce muscat désigne clairement le cépage, avec des arômes de litchi et de menthe sauvage. La robe, dorée, est séduisante. Très fluide en bouche, cette cuvée donne l'impression de croquer le raisin dans son verre.

A déguster avec...

Vin sec d'apéritif, ce muscat accompagnera également des entrées, des préparations de légumes, des salades de jeunes pousses, des asperges, des poissons crus, des fromages de brebis ou de chèvre frais ...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.0°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.9 g/l

Acidité volatile : 0.87 g/l

pH: 3.7

S02 total: 19 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 12 septembre 2018.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 15 jours avant le pressurage.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Elevage sur lies totales de 8 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.