

MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2019



MURMURE

Caractère

Avec sa jolie robe dorée, issue d'une macération de 19 jours, ce muscat joue d'emblée la séduction. Son nez typique désigne clairement le cépage, avec des arômes de fleur de sureau, de litchi et de menthe sauvage. Très fluide, il développe en bouche des saveurs douces, végétales, légèrement amères et salines.

À boire avec...

Vin sec d'apéritif ou de fin de repas, ce muscat accompagnera également des préparations de légumes, des salades légumes-agrumes, des asperges, des fromages de brebis ou de chèvre frais.

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés

Fiche technique

Alcool : 12.0°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.0 g/l

Acidité volatile : 0.38 g/l

pH: 3.56

S02 total: 17 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 17 septembre 2019. Rendement de 47 HL/Ha
Production certifiée en culture biologique.*

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 17 jours avant pressurage.

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage sur lies totales de 8 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés. Mise : Avril 2020

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.