

MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2020



MURMURE

Caractère

Le nez typique de ce muscat désigne clairement le cépage, avec des arômes floraux. La robe, d'une jolie couleur rose et or, est séduisante. Un peu astringente en bouche, cette cuvée évoque le bois de rafle, les zestes d'agrumes et la rose.

À boire avec...

Vin sec d'apéritif, ce muscat accompagnera des amuse-bouche ou des gressins, des chips de légumes, un tajine, des fromages de brebis ou de chèvre frais...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.42°
Sucre résiduel : 0.2 g/l
Acidité totale : 3.9 g/l
Acidité volatile : 0.62 g/l
pH: 3.70
S02 total: 13 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 11 septembre 2020.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 8 jours avant pressurage.

Fermentation spontanée à partir des levures indigènes. Elevage sur lies totales de 9 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés. Mise : mai 2021

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.