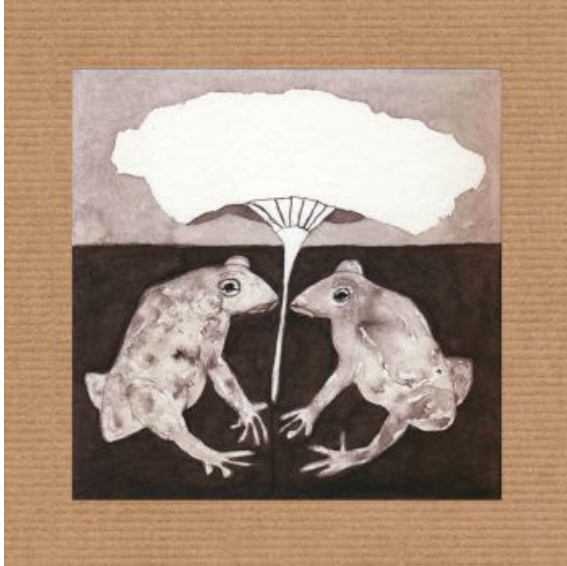


MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2021



Caractère

Cette cuvée de muscat Ottonel élevée en macération dégage des arômes séduisants de raisins frais. Soyeuse en bouche, saline, émoussillée par un léger perlant, elle développe des saveurs d'agrumes et de réglisse.

A déguster avec...

Vin sec, ce muscat accompagnera des amuse-bouche, des salades folles, des pâtes aux légumes, des poissons, des fromages frais, des tartes aux fruits...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 9.9°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 3.3 g/l

Acidité volatile : 0.28 g/l

pH: 3.76

S02 total: 18mg/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. Raisins récoltés le 08 octobre 2021.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 13 jours avant le pressurage.

Fermentation naturelle à partir des levures indigènes. Elevage sur lies totales de 7 mois en cuve inox.

Filtration clarifiante sur plaques de cellulose. Sans sulfites ajoutés.

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.