

MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2022



Caractère

Une douzaine de jours de macération confèrent à cette cuvée une jolie couleur ambrée. Le nez typique de ce muscat désigne clairement le cépage, avec des arômes mentholés. La bouche est herbacée, totalement en accord avec le nez, d'une amplitude étonnante par rapport au degré alcoolique (11°).

À boire avec...

Ce muscat d'une superbe fluidité accompagnera des amuse-bouche, des chips de légumes, des fromages de brebis ou de chèvre frais, une charlotte aux poires ou une salade de fraises...

Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

Fiche technique

Alcool : 11.1°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 5.1 g/l

Acidité volatile : 0.51 g/l

pH: 3.6

S02 total: 10 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. Raisins récoltés le 6 septembre 2022.

Production certifiée en culture biologique.

Vinification

Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 12 jours avant le pressurage.

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