

## MURMURE - MUSCAT OTTONEL 2023



### Caractère

Une dizaine de jours de macération confèrent à cette cuvée une jolie couleur d'or jaune. Le nez typique de ce muscat désigne clairement le cépage, avec des arômes de jasmin, de mandarine et de bergamote. La bouche, d'une légère amertume, est d'une belle amplitude.

### À boire avec...

Ce muscat sans soufre ajouté accompagnera volontiers les amuse-bouche d'un apéritif, mais également des plats de légumes, des salades, des fromages frais ou une tarte à la rhubarbe...

### Le service du vin

Servir frais à 8-10 degrés.

### Fiche technique

Alcool : 11.2°

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Acidité totale : 4.6 g/l

Acidité volatile : 0.5 g/l

pH: 3.53

S02 total: 7 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 13 septembre 2023.*

*Production certifiée en culture biologique.*

### Vinification

*Raisins triés à la parcelle et macérés en grappes entières durant 10 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.*