

MUSCAT

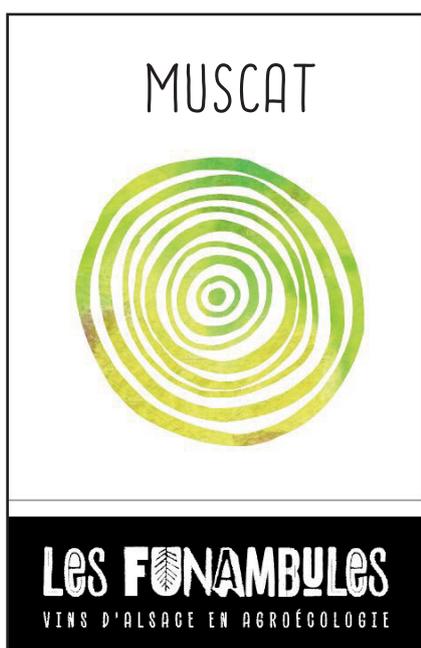
Millésime : 2021

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2500



LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROÉCOLOGIE

**A la recherche de l'équilibre pour
que le vin vibre et vive libre!**



Vin Sec. Nez très aromatique, gourmand et fleurit. Bouche fraîche et digeste, sur le raisin frais et croquant.

Parcelles : 3 parcelles situées à Ammerschwihr

Age des vignes : 40 ans en moyenne.

Sol : Sols limoneux.

Exposition : Sud, Sud Est.

Travail des vignes : Taille douce. Sols vivants, rangs non labourés, flore naturelle et semis non fauchés. Vitiforesterie : arbres, haies et nichoirs dans les parcelles. Vignes tressées, non rognées. Traitements : décoctions de plantes, soufre/cuivre. Mécanisation légère.

Vendanges : Manuelles et festives. Tri rigoureux.

Rendement : 60 hl/ha

Vinification : Muscat (100%).

Pressurage en raisins entier de 12h (70%), macération de 10 jours (30%) puis assemblés en cours de fermentation. Levures indigènes. Sans sulfites ni aucun intrant.

Elevage : 8 mois sur lies fines, en fût inox.

Mise en bouteille : Sans sulfites ni filtration.

SO₂ Libre : 0 mg/L - SO₂ Total : 8 mg/l

Acidité totale en H₂SO₄ : 2.66 g/l / Tartrique : 4.1 g/l

Sucres résiduels : 1.1 g/l

Alcool : 12.5 % vol.

Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.

Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.