MUSCAT

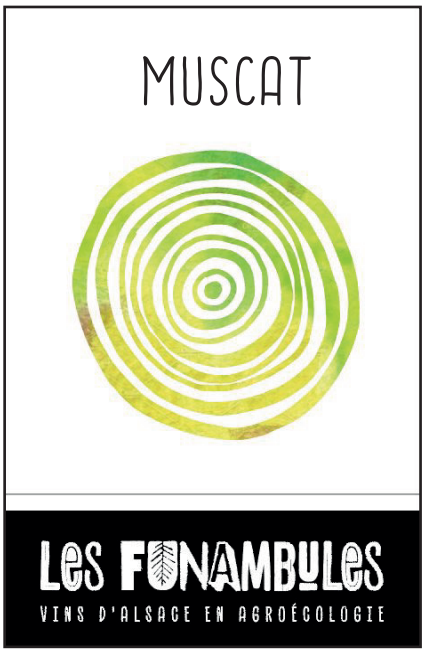
Millésime : 2022

AOC : Alsace
Nb de bouteilles : 2000

LES FUNAMBULES
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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

Parcelles : 4 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 : 45 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 : 7 mg/L - SO2 Total : 19 mg/l
Aciditié totale en H2SO4 : 4.21 g/l / Tartrique : 6.4 g/l
Acidité volatile : 0.77g/l d'ac.s
Sucres résiduels : 0.2 g/l
Alcool : 12 % vol.
Dégustation : Servir entre 10 et 12°C.
Garde : Qui boira verra! Se déguste dès aujourd'hui.

LES FUNAMBULES • 3 RUE DES SEIGNEURS • 68770 AMMERSCHWIHR • 03 89 47 16 60
contact@vins-lesfunambules.com • www.vins-lesfunambules.com