

# NEBULLEUSE PET NAT - MUSCAT

Millésime : 2023

Vin de France  
Nb de bouteilles : 2700



**LES FUNAMBULES**  
VINS D'ALSACE EN AGROECOLOGIE

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



**Vin Sec. Jolie bulle  
rafraîchissante. Nez  
net et franc qui fleure  
bon le Muscat (violette,  
sureau, printemps!).  
Bouche gourmande,  
raisin frais et croquant.**

**Age des vignes :** 15 ans en moyenne.

**Exposition :** Sud-Est.

**Sol :** Argilo-calcaire et granitique.

**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.

**Vinification :** Muscat 100%. Pressurage de 8h en raisins entiers (70%) et Macération partielle de 3 jours (30%), assemblés en cours de fermentation. Fermentation en levures indigènes. Naturelle, sans sulfites ni aucun intrant.

**Mise en bouteille :** En cours de fermentation, 3 semaines après la récolte. Ajout de 1g /hl de SO2.

SO2 Total : 20 mg/l - SO2 Libre : 3mg/l  
Acidité totale en H2SO4 : 2.89 g/l / Tartrique : 4.4 g/l  
Acidité volatile g/l d'ac.s : 0.67 g/l  
Sucres résiduels : 0.52 g/l  
Alcool : 11.5 % vol.

**Dégustation :** Servir bien frais (8 à 10°) immédiatement après ouverture. Conserver à l'abri de la lumière.