



MURMURE

2023

Murmure est un blanc de noirs, un vin blanc issu de raisins noirs. Est-ce-que cette image représente un orage? Un Nuage? Non! C'est un vol d'étourneaux dansant dans le ciel décrivant un phénomène que l'on appelle "Murmurations".

Ce vin est comme ces oiseaux : imprévisible. Il surprend par sa richesse et ses arômes de fruits rouges

NOTES DE DEGUSTATION

Murmure est une cuvée très ronde, avec des notes de fraises et de poire. En bouche, vous découvrirez un vin avec un joli volume, une belle richesse aromatique sur le fruit rouge bien mûr, et une finale sur l'acidité et avec de légers amers.

A déguster à 13-14°C pour apprécier pleinement l'aromatique.

FRAISE

GOURMAND

ROND

DÉTAILS

CULTURE

Biologique

CÉPAGE

50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon

AOC

Vin de France

VIGNERON

Clos de la Molénie
Ruch



MILLÉSIME

2023

ALCOOL

13%

ÉLEVAGE

8 mois
Barrique et
cuve

GARDE

5 ans



ACCORDS METS ET VIN

Osso Iraty, poulet grillé,
salade de melon

SERVICE

10° / 12°

CARAFAGE

Non

BOUTEILLE CONSIGNÉE