

# ALEXANDRIE

2018



**CÉPAGE & DEGRÉ** - 100 % MUSCAT D'ALEXANDRIE - 13,5 % VOL.

**APPELLATION** - IGP CÔTES CATALANES BLANC

**MILLÉSIME** - 2018

**RENDEMENT & SOL** - 40 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

**LABEL** - LABEL BIO - AB ECOCERT

**VINIFICATION** - NOUS RÉCOLTONS LE PETIT GRAIN TRÈS TÔT POUR GARDER UN MAXIMUM DE FRAÎCHEUR. LA VENDANGE EST ENSUITE TRIÉE, ÉGRAPPÉE PUIS DÉLICATEMENT PRESSURÉE. SUIT UNE FERMENTATION CONTRÔLÉE EN TEMPÉRATURE POUR PRÉSERVER TOUS LES ARÔMES ET UN AFFINAGE TRÈS COURT EN CUVE. MISE EN BOUTEILLE PRÉCOCE POUR PRÉSERVER LES ARÔMES

**OEIL** - OR TRÈS PALE, BRILLANT

**NEZ** - PUISSANT ET ÉLÉGAN, AUX NOTES DE FLEURS ET DE FRUITS EXOTIQUES

**BOUCHE** - LITCHI, FRUITS DE LA PASSION SUR DES PARFUMS DE MUSC

**ACCORD METS & VINS** - PARFAIT EN APÉRITIF OU SUR UNE ENTRÉE FRAÎCHE. IL S'ACCORDE TRÈS BIEN AVEC DES GAMBAS LÉGÈREMENT RELEVÉ OU ENCORE DES PLATS ÉPICÉS

À SERVIR BIEN FRAIS (6° - 8°C)