

ALEXANDRIE

2021



CÉPAGE & DEGRÉ - 100 % MUSCAT D'ALEXANDRIE - 12,5 % VOL.

APPELLATION - IGP CÔTES CATALANES BLANC

MILLÉSIME - 2021

RENDEMENT & SOL - 28 HL/HA - TERRES ARGILO-CAILLOUTEUSES

LABEL - LABEL BIO - AB ECOCERT

VINIFICATION - Nous récoltons très tôt pour garder un maximum de fraîcheur. La vendange est triée manuellement, égrappée puis délicatement pressurée. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes et un affinage très court en cuve. Passage au froid pour la stabilisation tartrique puis filtré au tangentiel avant la mise en bouteille. Mise en bouteille précoce pour préserver les arômes.

OEIL - OR TRÈS PALE, BRILLANT

NEZ - PUISSANT ET ÉLÉGAN, CE MUSCAT SEC EST TRÈS AROMATIQUE. C'EST UNE CASCADE D'AGRUMES.

BOUCHE - VIF ET FRAIS. UN FEU D'ARTIFICE DE FRUITS EXOTIQUES (LITCHI, PASSION ET POIRE) COURRONÉ PAR UN ZESTE D'AGRUMES.

ACCORD METS & VINS - Le Muscat sec se déguste en apéritif ou sur une entrée fraîche. Il s'accorde très bien avec des gambas grillées ou de la cuisine asiatique. À servir bien frais (6° - 8°C)

