

ALEXANDRIE

2023



CÉPAGE & DEGRÉ - 100 % Muscat d'alexandrie - 13 % Vol.

APPELLATION - IGP Côtes Catalanes Blanc

MILLÉSIME - 2023

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 tangential avant la mise en bouteille. Mise en bouteille précoce pour préserver les arômes.

OEIL - Or très pale, brillant

NEZ - puissant et élégant, 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) couronné par un zeste d'agrumes.

ACCORD METS & VINS - Alexandre peut aussi se déguster en apéritif ou sur une entrée fraîche, c'est aussi un vin d'accord : sardines grillées, pointes d'asperges, ou encore gambas grillées et cuisine asiatique. À servir bien frais (6° - 8°C)

À L'ORIGINE DU NOM - Frais, éclatant, traversé de lumière, Alexandre est une invitation au voyage — un vin solaire au cœur limpide, où l'on retrouve la vivacité des agrumes et la douceur d'un mythe qui ne cesse de renaître.

Un vin élégant, droit, pour les amateurs de muscat sec à la personnalité affirmée — à la fois franc, délicat et vibrant.

**CHÂTEAU
NADAL HAINAUT**