



❖ TERROIR :

Sol sablo-limoneux

❖ ENCÉPAGEMENT :

100% Muscat d'Alexandrie

❖ MODE DE CONDUITE DES VIGNES :

Taille guyot, 5300 pieds/ha,
Travail du sol, lutte raisonnée

❖ VENDANGE :

Mécanique

❖ VINIFICATION :

Vendange mécanique de nuit. Macération pré fermentaire à froid. Pressurage. Sélection des jus. Débourageage. Ensemencement avec levures sélectionnées sensibles. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures jusqu'à épuisement des levures afin d'obtenir l'équilibre souhaité avec le sucre naturel. Stabilisation au froid. Soutirage

❖ ELEVAGE :

Elevage en cuve béton sur lies fines avec bâtonnage. Collage et filtration avant mise en bouteille

❖ MISE EN BOUTEILLE :

Mise en bouteille à la propriété

❖ DÉGUSTATION :

Robe : Jaune pâle avec des reflets verts et argentés, grande brillance

Nez : il dévoile des notes gourmandes et généreuses de raisins mûrs, de fruits frais et exotiques comme la pêche, la mangue et l'ananas, ainsi que des parfums de zeste de citron.

Bouche : tout en gourmandise avec une sucrosité légère. On croque dans les raisins frais et mûrs ! Un pur délice pour les papilles !

“ *Alliances gastronomiques :*

Température de service : 10-12°C

Un vin d'apéritif ou d'accompagnement de foie gras. Il se mariera avec des desserts, comme une tarte tatin ou une salade de fruits. Cette cuvée est une ode au plaisir, alors gourmands, croquez à pleine dent dans le Muscat corse !

