Moscato-Sauvignon Blanc "Lightly Sparkling", Brown Brothers



Ce vin est l'alliance audacieuse et rafraîchissante de deux cépages emblématiques : le Muscat d'Alexandrie, aux arômes exotiques et musqués, et le Sauvignon Blanc, apportant une touche de vivacité et de zeste. Le résultat est un vin pétillant, peu alcoolisé, qui séduit par sa fraîcheur, son équilibre et son côté festif. Idéal pour les moments de détente ou les apéritifs entre amis, il incarne la convivialité et l'innovation à l'australienne.

Origine: Les raisins de Muscat d'Alexandrie proviennent de la Murray Valley, une région ensoleillée et fertile du nord du Victoria, où les sols riches et le climat chaud favorisent le développement de baies juteuses et aromatiques. Le Sauvignon Blanc, quant à lui, est issu de Tasmanie, où les températures plus fraîches et les sols drainants préservent l'acidité et les arômes herbacés du cépage. Ce contraste de terroirs donne au vin sa complexité et son équilibre unique.

Encépagement: 70% muscat d'alexandrie & 30% sauvignon blanc

Vinification: Les raisins sont récoltés entre mi-février et fin mars, à maturité optimale pour préserver leur fraîcheur et leurs arômes. Après un pressurage doux, les jus de Muscat et de Sauvignon Blanc sont vinifiés séparément en cuves inox pour conserver leur pureté fruitée. Le Muscat est traité avec des enzymes et un peu de soufre pour stabiliser les arômes, tandis que le Sauvignon Blanc est vinifié en blanc sec. Après une fermentation courte de 5 à 10 jours, les vins sont assemblés et mis en bouteille rapidement.

Dégustation: Le nez est immédiatement séduit par des arômes de raisins frais, de fruits de la passion et de notes muscatées, typiques du Muscat, rehaussées par une pointe d'agrumes et d'herbes fraîches du Sauvignon Blanc. En bouche, l'attaque est vive et fruitée, avec des saveurs tropicales et une acidité équilibrée qui en font un vin gourmand et désaltérant. La légère effervescence apporte une touche ludique et rafraîchissante, tandis que la finale, à la fois douce et acidulée, invite à une nouvelle gorgée.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne à merveille les plats épicés comme des brochettes de poulet marinées au citron et aux épices, ou un stir-fry de porc aux haricots verts et sauce piquante. Il se marie aussi avec des plats asiatiques, des sushis, ou des desserts fruités comme une tarte aux fruits de la passion ou une salade de mangue. À déguster bien frais pour en apprécier toute la fraîcheur et le côté pétillant.