Sol del Mediterráneo, Moscatel de Valencia



Située à Cheste, à 20 km à l'ouest de Valence, la cave bénéficie d'un terroir où le Muscat d'Alexandrie prospère depuis des siècles. Les coopérateurs y apportent des raisins soigneusement sélectionnés à la parcelle, récoltés à parfaite maturité et dans un état sanitaire irréprochable. Une macération à froid permet ensuite d'extraire délicatement les arômes présents dans la peau des baies. La fermentation se déroule à basse température afin de préserver toute la richesse aromatique du cépage. Enfin, un léger mutage à l'alcool vinique vient interrompre la fermentation, conservant ainsi la douceur naturelle, la fraîcheur et le caractère délicieusement juvénile du vin.

Origine: Cultivé dans la région de Valence, sur des sols calcaires et sableux. Le climat méditerranéen chaud favorise la concentration en sucre et les arômes floraux du Muscat.

Encépagement: 100M muscat d'Alexandrie

Vinification: Fermentation partielle stoppée pour conserver les sucres naturels. Élevage court en cuve pour préserver la fraîcheur et les arômes primaires.

Dégustation: Vin très aromatique avec des notes florales de jasmin et de fleur d'oranger. Ce Muscat d'Alexandrie se caractérise aussi par des notes fruitées de moût de raisin frais. On le sert bien frais.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Il est idéal dès l'apéritif mais aussi pour accompagner des fromages bleus, du foie gras et certains desserts.

- Gâteau au chocolat et orange
- ...