Zibibbo Rosa "Sparkling", Brown Brothers, Australie



Ce vin pétillant rosé, né de l'audace et du savoir-faire de Brown Brothers, incarne la joie de vivre et la fraîcheur des étés australiens. Issu du muscat d'Alexandrie, cépage aux arômes envoûtants de musc, ce Zibibbo Rosé séduit par son style fruité et sa touche légèrement sèche, parfait pour transformer un moment ordinaire en une célébration spontanée.

Origine: Les raisins proviennent des vignobles de Milawa, en Australie, où le climat chaud et ensoleillé permet au muscat d'Alexandrie de développer des arômes intenses et juteux. Ce terroir, combiné à une récolte étalée de mi-février à fin avril, offre une palette de saveurs allant du fruité délicat au riche et généreux.

Encépagement: Zibibbo = Muscat d'Alexendrie

Vinification: Les raisins, récoltés à des degrés de maturité variés (10,5 à 13,5° baumé), sont vinifiés en cuve pour préserver leur fraîcheur et leur intensité aromatique. Une petite proportion de cienna apporte cette teinte rose vibrante. Fermenté pour obtenir un degré d'alcool de 6,5%, ce pétillant est conçu pour être léger, festif et accessible.

Dégustation: Sa robe rose pâle et étincelante invite à la dégustation. Le nez, levée de fraises et de fruits d'été, se prolonge en bouche par des saveurs de fraise et de pastèque, suivies d'une finale fraîche et vive. L'équilibre entre douceur et acidité en fait un vin désaltérant et plein de charme.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif ou avec des canapés légers, il se marie aussi surprenamment bien avec des currys épicés, où sa légère douceur contrebalance la chaleur des épices. Un compagnon parfait pour les repas estivaux et les moments de convivialité.

- Au citron (sorbet, tarte meringuée)
- Tarte aux abricots, pêche rôtie
- ...