Sol del Mediterráneo, Moscatel de Valencia



La cave se situe à Cheste, à 20 km à l'Ouest de Valence. Le muscat d'Alexandrie de foisonne depuis la nuit des temps. Les coopérants apportent les grappes sélectionnées, saines et mûres, issu de sélection parcellaires. Ensuite on procède à une macération à froid pour extraire les arômes de la peau du raisin. S'ensuit une fermentation a basse température et même un petit mutage à l'alcool vinique pour stopper la fermentation et garder le caractère de douce jeunesse tant apprécié.

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'Alexandriemuscat 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
- ...