Alexandrin Blanc sec

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux blanc sec

Château GRAND MONTET · Famille ROUSSEL

Vignoble :

AOP Sainte Foy Côtes de Bordeaux blanc sec
Cépage : assemblage de Sauvignon, Sauvignon gris et Muscadelle
Densité de plantation 4500 pieds hectares

Vinification :

Macération pelliculaire à froid de 24 heures
Fermentation alcoolique à une température constante de 15 °

Dégustation :

Couleur : Jaune pale, reflets verts
Nez : Pamplemousse, zeste d' orange
Bouche : Frais, bonne vivacité, final agrumes

Suggestion :

Accords mets et vin : Tartare de saumon, carpaccio de saint jacques
Servir aux alentours de 10°
Conservation: 3 ans

Anecdote :

Avec 5 cépages blancs à notre disposition sur la propriété, nous avons décidé d'unir certains pour donner naissance à un vin complexe. Trois heureux élus (Sauvignon, Sauvignon gris et Muscadelle) se marient subtilement bien .Un assemblage qui va fêter ses 15 ans.