



Alexandrin Moelleux

AOP Bordeaux Moelleux



Vignoble :

AOP Bordeaux Moelleux
Cépage : Sémillon - Vignes de 50 ans d'âge
Densité de plantation 5000 pieds/hectare
Sol : Boulbènes



Vinification :

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



Dégustation :

Couleur : Jaune doré
Nez : Fruité, floral, exotique
Bouche : Gourmande, florale, équilibrée



Suggestion :

Accords mets et vin : Apéritif, fromages à pâte persillée, dessert fruité
Servir aux alentours de 10°
Conservation: 2 à 3 ans



Anecdote :

Juste attendre... et écouter le chant des grives annonciateur de la date de récolte.