

Régis Boucabeille



Vins du Languedoc Roussillon - Produit de France

ALEXANDRIE 2024 (muscat sec)

IGP Cotes catalanes

Terroir : Schistes

Cépage : 100% Muscat d'Alexandrie

Vendanges : A la main. Août 2024

Vinification : Pressurage direct grappes entières.

Mise en bouteille : 12 decembre 2024

Température de dégustation : 10°

Description : Robe Or-Vert éclatante. Ce vin se dévoile dès le premier nez avec des notes de bourgeons de cassis et de buis. La bouche est fraiche et fine. Elle s'ouvre sur des notes exotiques de fruits de la passion et de yuzu et offre une finale salivante et légèrement iodée.

Alliance culinaire :Plats à base de poissons ,des fruits de mer, apéritif

Garde : A consommer dans les 3 ans



Alcool .	Acidité vol	pH	Acidité tot.	Sucrés résid.
%vol	g H2SO4/l	Unité pH	g H2SO4/l g/l	g/l
13	0,24	3,70	2.92	<0.4

Conditionnement :

Btl Bourgogne transparente cartons de 6 (6x75cl)

Numéro de lot : L121224

Code barre GTIN 13 sur C- étiquette : 3760221680456

Code barre GTIN 13 sur carton : 3760221680463

Vin biologique certifié par FR BIO 10

Boucabeille

RD 614

F-66550 Corneilla la Rivière

04 68 61 30 20

domaine@boucabeille.com

www.boucabeille.com