

# MAGNIFIQUE BLANC



# MAGNIFIQUE BLANC

APPELLATION : A.O.C SIDI SALEM 1<sup>ER</sup> CRU

## CÉPAGES

CHARDONNAY ET MUSCAT  
D'ALEXANDRIE

## SOL / CLIMAT

Exploité en agriculture raisonnée, notre vignoble s'étend sur les terroirs argilo-calcaires de la bordure maritime, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 150 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permettent de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

## VINIFICATION

Récolte manuelle de la vendange. Les raisins de chacun des cépages sont vendangés à part, délicatement écrasés et mis en fermentation à froid dans des petites cuves en acier inoxydable afin de préserver leurs fraîcheurs et leurs arômes fruités juteux. Le Chardonnay est riche et robuste, le muscat sauvage et exotique.

## VARIETAL

CHARDONNAY & MUSCAT  
ALEXANDRIA

## SOIL / CLIMATE

Cultivated in a traditional way, our vineyard benefits from soils composed of limestone and clay on the maritime border, partially in terraces located at an average of 150 feet above sea level. The cold air pulling valley offers greater diurnal temperature variation.

## VINIFICATION

Harvest of the grapes by hand picking. Each variety is individually harvested, gently crushed and cold fermented in small stainless steel tanks to preserve freshness and character and retain the juicy fruit aromas. The Chardonnay is rich and firm. The Muscat is wild and exotic.

## NOTES DE DÉGUSTATION

### ROBE

Étincelante avec des reflets dorés.



### NEZ

Flaveurs d'agrumes, de fruits tropicaux avec une vive acidité.



### BOUCHE

Subtile avec beaucoup d'élégance. Elle s'avère fraîche et vive, harmonieuse avec une belle expression aromatique.



### CONSEIL DE CONSOMMATION

Servir entre 8°C et 10°C



### ACCORDS METS ET VINS

Bar grillé au Pastis, gambas juste poêlées, loup en croûte de sel, foie gras de canard, pissaladière.



## TASTING NOTES

### COLOUR

Bright with golden reflections.

### NOSE

The White blend brings together citrus and tropical fruit flavors with crisp acidity

### MOUTH

Subtle with a lot of elegance. Fresh, bright and well balanced with a good aromatic expression.

### RECOMMENDED TEMPERATURE FOR SERVING

Between 8°C to 10°C.

### FOOD AND WINE PAIRING

Sea bass grilled with Pastis, prawns on barbecue, "foie gras" of duck, "Pissaladière"



CUVÉE  
MAGNIFIQUE



VIEUX  
MAGNIFIQUE



MAGNIFIQUE  
ROSÉ