



VIN BLANC

Cépage : Muscat d'Alexandrie



DÉGUSTATION

Ce vin blanc, unique en Algérie, se caractérise par des arômes de litchi, de fruits exotiques et d'agrumes. Grâce à sa vivacité, le muscat d'Aboukir est d'une saveur intense et d'une grande persistance



L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime et des sols sablonneux sur fond calcaire de la région de Mostaganem.



LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température comprise entre 16 et 18° C afin de préserver au maximum les arômes.



SERVICE

Servir frais.



ACCORD METS ET VIN

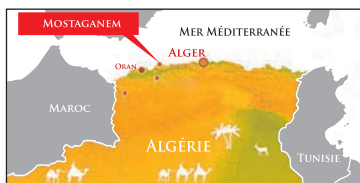
En apéritif ou pour accompagner crustacés, poissons ou tapas

Contenance : 75cl

Code-Barre bouteille 75cl = 613 2006 20141 0

Livraison :

- Carton de 6 bouteilles (Code-Barre 6x75cl) = 2 613 2006 20016 5
- Carton de 12 bouteilles (Code-Barre 12x75cl) = 2 613 2006 20015 8



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.

