



Cava DO Brut

Pupitre, Cellers de l'Arboç

La légèreté de l'être

Description:

Le Cava Pupitre doit son nom à l'un des outils les plus caractéristiques de l'élaboration traditionnelle des vins effervescents: le pupitre de remuage, sur lequel les bouteilles sont progressivement tournées et inclinées au cours de l'élevage afin que les dépôts de levures se rassemblent dans le goulot. Une belle référence au savoir-faire traditionnel qui se cache derrière ce Cava. Pour le Brut, les cépages traditionnels Xarel·lo, Macabeo et Parellada sont assemblés. La seconde fermentation s'effectue selon la méthode traditionnelle en bouteille, où le Cava poursuit ensuite son élevage au contact des lies. Grâce à ce processus d'élaboration exigeant, les arômes fruités s'associent à de fines bulles et à une agréable fraîcheur pour donner un vin effervescent équilibré et accessible, offrant un rapport plaisir-prix exceptionnel.

Profil aromatique:

Robe jaune clair; perle finement. Nez frais de fleur de sureau, soutenu par des parfums de pomme Golden, de poirier en fleur et d'une note de miel d'acacia. Mousse plaisante dans la bouche aux arômes d'agrumes, puis de citronnelle et de reine-claude; rappelle un peu un Sauvignon Blanc; jeu rafraîchissant de l'acidité jusque dans la finale très fruitée. Un Cava qui fait de chaque jour un jour de fête, la noblesse de la fermentation en bouteilles à un prix imbattable.

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin avec des tapas, des croquettes, des beignets et des calamars. Nous le recommandons également avec des biscuits apéritif, des noix salées et des canapés.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Cellers de l'Arboç

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 11.5%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada

N° article: 04950--

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut

Pupitre
Cellers de l'Arboç

Pays d'origine: Espagne
Classifications: Score 17/20
Raisins: 40% Xarello, 40% Macabeo, 20% Parellada
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Teneur en alcool: 11.5%
Température: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.