



Cava DO Brut Rosat

Pupitre, Cellers de l'Arboç

Un cava rosé à l'âme catalane

Description:

Avec le Pupitre Rosado, les vignerons de Cellers de l'Arboç démontrent de manière impressionnante tout le potentiel du cépage autochtone Trepát. Celui-ci confère à ce cava rosé son bouquet élégant, aux notes subtiles de fruits rouges et à sa fraîcheur vivifiante. Un élevage sur lies d'au moins douze mois lui apporte une texture onctueuse et un perlage harmonieusement intégré. Le résultat est un cava rosé de caractère, qui allie avec élégance finesse, légèreté méditerranéenne et plaisir sans chichis.

Profil aromatique:

Va bien avec:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

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%

Raisins: 100% Trepát

N° article: 14691--

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut Rosat

Pupitre
Cellers de l'Arboç

Pays d'origine: Espagne
Raisins: 100% Trepat
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.