Cava DO Brut 18

Rimarts

Un Cava raffiné de tradition artisanale

Description:
Chez Rimarts, la «méthode traditionnelle» est encore véritablement considérée comme un travail manuel: toutes les bouteilles sont remuées et dégorgées à la main. Seules les meilleures maisons de champagne et de cava pratiquent encore cette méthode. En matière de style, les frères Martinez, innovants, misent toutefois sur la modernité: après 18 mois de maturation, le cava issu de cépages autochtones provenant des vignes familiales se présente comme un vin fruité, équilibré et frais.

Profile aromatique:
Jaune pâle doré et lumineux. Une subtile effervescence se dévoile. Le nez révèle de délicates notes de pétales blancs, d'agrumes mûrs et de brioche légèrement grillée. En bouche, on découvre la finesse et la complexité de ce vin en bouteille depuis 18 mois. Les touches minérales se mêlent aux fruits frais et à une certaine salinité, ce qui permet d’en faire un compagnon de repas idéal.

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
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Teneur en alcool:	11.5%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
N° article:	10778--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut 18

Rimarts

Pays d'origine:	Espagne
Classifications:	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Raisins:	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch