Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un cava millésimé, exceptionnel et bio

Description:
Dans leur petite entreprise, les frères Ricard et Ernest Martinez élaborent des cavas selon la méthode traditionnelle, et uniquement à partir de raisins de leurs propres vignes. Le Reserva est remué à la main et dégorgé manuellement après 50 mois. Le cava DO vieillit en bouteille 12 mois seulement.

Profile aromatique:
Jaune doré saturé, d'une clarté cristalline, avec des bulles très fines. Cake au citron, zeste d'orange et gelée de coing dans le nez riche et gourmand, sur des notes de pain aux fruits toasté, de brioche beurrée et d'amandes salées grillées. La mousse est pleine de finesse dans la somptueuse attaque, sur de délicieux arômes d'agrumes et un souffle de croissant à la vanille sucré, une acidité discrète lui confère fraîcheur et équilibre. Finale tendre et d'une incroyable longueur. Un plaisir phénoménal, parachevé par une élégante note de levure qui révèle le long élevage en bouteille.

Accompagne idéalement:
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
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1077917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	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