



Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Un cava millésimé, exceptionnel et bio

Description:

Dans leur petite exploitation bio, les frères Ricard et Ernest Martinez produisent des cavas selon la méthode traditionnelle, avec des raisins provenant exclusivement de leurs propres vignobles. Le Reserva est remué et dégorgé à la main au bout de 50 mois, alors que la DO Cava n'impose que 12 mois de vieillissement en bouteilles.

Profil aromatique:

Jaune doré cristallin, saturé avec des bulles très fines. Cake au citron, zeste d'orange et gelée de coing dans le nez opulent et irrésistible, sur des touches de pain aux fruits grillé, brioche beurrée et amandes grillées salées. L'attaque est somptueuse et envoûtante, marquée par une mousse tendre. Arômes gourmands d'agrumes, sur un soupçon de croissant à la vanille, le tout enveloppé d'une délicate effervescence et d'une discrète acidité conférant fraîcheur et équilibre. La finale est incroyablement longue et tendre. Un plaisir phénoménal en bouche, que vient arrondir une belle note de levure reflétant le long vieillissement 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
Elevage:	66 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chardonnay
N° article:	1077918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	66 Mois en Barrique
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.