



## 2014 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

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.

**Accompagne idéale:**

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

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Cava
<b>Producteur:</b>	Rimarts
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	11.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Référence:</b>	1077914

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cava DO Chardonnay Reserva Especial**

Rimarts (Bio)

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	11.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés