



## 2015 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Un Cava de tradition artisanale

### 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.

### Note de dégustation:

Cristallin, jaune doré saturé, délicate effervescence. Zeste d'orange, gelée de coing, cake au citron, brioche grillée et amandes dans le nez irrésistible. Mousse tendre en attaque. Délicieux arômes d'agrumes et un soupçon de pain grillé beurré, le perlage délicat et la jolie acidité confèrent fraîcheur et équilibre. La finale incroyablement tendre, longue et délicate ainsi que la richesse de fruit et un subtile note de levure en font un vrai plaisir en bouche

### 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

### Pays d'origine:

Espagne

### Région:

Cava

### Producteur:

Rimarts

### Notation(s):

Score 19/20

### Viticulture:

Bio

### Vol. alcool:

11.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2028

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

1077915

## 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>Apogée:</b>      | jusqu'en 2028            |
| <b>Viticulture:</b> | Bio                      |
| <b>Vol. alcool:</b> | 11.5 %                   |
| <b>Service:</b>     | Bien frais à 6-10 degrés |