2016 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.
Note de dégustation:
Jaune doré translucide, intensément lumineux, mousse très fine et persistante. Nez aux notes intenses de fruits tropicaux, de zeste d'orange et de gelée de coing, sur une belle touche beurrée de brioche. Les arômes d'agrumes et de fruits exotiques se retrouvent dans la bouche d'une délicate effervescence. Une finale incroyablement longue, douce et tendre, une immense plaisir en bouche, au fruité vif, tempéré par une jolie note de levure.
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 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1077916

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch