



2017 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.

Note de dégustation:

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 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 2031

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1077917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés