



Bella Conchi

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Bodegas Villa Conchi

Le premier vin mousseux sans alcool de la maison Conchi

Description:

Les raisins de Xarel-lo, Macabeo et Parellada sont récoltés à la main sur des vignes de plus de 25 ans; les cépages sont vinifiés séparément. La désalcoolisation est ensuite effectuée par la méthode dite du cône tournant. Bella Conchi 0.0% est fermenté naturellement à partir des cépages typiques du cava, la désalcoolisation se fait ensuite sans adjonction d'additifs chimiques ou d'eau.

Note de dégustation:

Jaune clair, bulles fines. Fleurs blanches, agrumes et brioche dans le nez légèrement amer, sur des notes de peau de pomme jaune, d'amandes blanches et de gelée de coing. Attaque crémeuse avec une mousse agréable et un bel équilibre entre la fraîcheur des agrumes et les arômes de fruits à noyau mûrs. Un mousseux sans alcool qui accompagnera avec élégance les réceptions et dinner-parties.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Espagne

Producteur:

Villa Conchi

Notation(s):

Score 18/20

Viticulture:

Traditionnelle

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

Xarello, Macabeo, Parellada

Référence:

12790--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bella Conchi

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Bodegas Villa Conchi

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Xarello, Macabeo, Parellada
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés