

2018 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

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 cristallin, saturé avec des bulles très fines. Cake au citron, zeste d'orange et gelée de coing dans le nez opulent et irrésistible, sur des touches de pain aux fruits grillé, brioche beurrée et amandes grillées salées. L'attaque est somptueuse et envoûtante, marquée par une mousse tendre. Arômes gourmands d'agrumes, sur un soupçon de croissant à la vanille, le tout enveloppé d'une délicate effervescence et d'une discrète acidité conférant fraîcheur et équilibre. La finale est incroyablement longue et tendre. Un plaisir phénoménal en bouche, que vient arrondir une belle note de levure reflétant le long vieillissement 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):

Guía Peñín 93/100, Score 19/20

Elevage:

66 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1077918



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	66 Mois en Barrique
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés