



Cava DO Brut 18

Rimarts

Un Cava raffiné de tradition artisanale

Description:

Au domaine Rimarts, la « méthode traditionnelle » porte bien son nom: Les bouteilles sont remuées et dégorgées à la main. Cette méthode est pratiquée dans les maisons de Cava, à l'instar des plus grands champagnes. Pourtant, les audacieux frères Martinez défendent un style moderne: issu d'un assemblage de cépages autochtones cultivés dans les vignes familiales, leur Cava est fruité, frais et élevé 18 mois en bouteille.

Note de dégustation:

Jaune pâle doré et lumineux. Une subtile effervescence se dévoile. Le nez révèle de délicates notes de pétales blancs, d'agrumes mûrs et de brioche légèrement grillée. En bouche, on découvre la finesse et la complexité de ce vin en bouteille depuis 18 mois. Les touches minérales se mêlent aux fruits frais et à une certaine salinité, ce qui permet d'en faire un compagnon de repas idéal.

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 90/100, Score 18.5/20

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada

Référence:

10778--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut 18

Rimarts

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	33% Xarello, 33% Macabeo, 33% Parellada
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés