BAUR au LAC Vins

Cava brut de brut

DO, Maria Casanovas, 750 ml

750 ml

N° Art. 60167700

Son arôme est caractérisé par des arômes fruités: pommes mûres, fruits à noyau et pamplemousse se marient à la délicate fleur de sureau. Sa mousse est onctueuse et puissante. Son goût, qui rappelle l'abricot, les agrumes et l'amande, est arrondi par une légère astringence séchant avec finesse.

Origine:	**Espagne / Catalunya / Penedès**
Cépage:	**Xarel-Lo, Macabeo, Parellada**
Maturité:	**1 à 3 ans après achat**
Température de consommation:	**6 à 8 °C**
Accord mets:	**Biscuits apéritifs, Tagliatelle al tartufo, Pâté aux légumes, Salades aux légumes, légumes secs, pâtes**
Vinification:	**Méthode traditionnelle, Fermentation en cuve inox, Pressurage délicat**
Récolte:	**Vendanges manuelles**
Élevage:	**Sur lies**
Durée de l'élevage:	**18 mois**
Volume:	**11.5 %**
Parker:	**87**

Note: Contient des sulfites

Vin biologique ou biodynamique certifié

Végan