



Freixenet « Carta Nevada » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Cava | Espagne



Cépages
Macabeo, Xarello, Parellada



Producteur
Freixenet à Sant Sadurní d'Anoia (Espagne)



Commentaire

Le Cava de Barcelone est élaboré, dès le XIXe siècle, sur les terres de la Freixeneda, la « Frêneraie », grande propriété familiale, baignée de soleil et bordée de frênes et de chênes. On y déguste le Cava à l'ombre des arbres, en déjeunant entre amis, ou durant les chaudes et longues soirées d'été. Une bulle unique est née. Et un nom : Freixenet. C'est le début d'un succès. Le Cava de Barcelone s'exporte rapidement dans le monde entier. Et la traditionnelle entreprise familiale donne naissance au 1er Groupe Mondial producteur de vin effervescent.



Dégustation

Un cava classique élaboré à parts égales de Macabeo, Xarello et Parellada, typique de la région du Penedès. Robe jaune clair avec des reflets dorés. Les bulles moyennes forment une belle couronne. Nez frais et agréable, élégamment floral, avec des notes de pomme fraîche et de subtiles impressions d'agrumes. Bouche bien structurée et rafraîchissante, avec une acidité joliment équilibrée et une finale florale très agréable. La liqueur de dosage est fabriquée à partir du même assemblage de cépages et mûrit pendant 12 mois en fûts de chêne.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6