



Freixenet « Cordon Negro » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Cava | Espagne



Cépages
Parellada (40%), Macabeo (35%), Xarello (25%)



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

Robe jaune pâle brillant, avec une bulle fine et persistante. Au nez, arômes intenses et fruités. Frais et léger en bouche avec une élégante longueur.



Formats et conditionnements
Magnum (1,5L) - Carton de 6