AG.vins

contactpro@agvins.fr
05 56 500 800
agvins.fr

4 rue roger Touton
33300 Bordeaux
9h - 12h30
14h - 18h

Freixenet « Gran Cordon Negro » Brut

Type de vin
Effervescent

Appellation & Région viticole
Cava | Espagne

Cépages
Parellada (60%), Macabeo (40%)

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
Le Gran Cordon Negro est une cuvée prestige que vous dégusterez exclusivement dans les établissements de nuit et les restaurants. Cette cuvée bénéficie d'une période de vieillissement plus longue que la plupart des cavas, lui permettant d'acquérir une exceptionnelle finesse. À l'œil : belle robe jaune brillante. Bulle fine et persistante. Au nez : arômes intenses de pomme verte et d'agrumes (pomme verte sur fond de zeste de citron). En bouche : léger avec un bel équilibre sur le fruit et la fraîcheur.

Formats et conditionnements
Magnum (1,5L) - Carton de 6
Jéroboam (3L) - Carton unitaire