



Freixenet Rosé Extra Dry



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Cava | Espagne



Cépages
Trepas (70%), Grenache (30%)



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

La robe est couleur fraise, brillante. Les bulles de taille moyenne forment une belle couronne. Avec ses basses températures de fermentation de 15 à 17°C, il est aromatique et fruité, avec de riches arômes floraux de fruits rouges, de grenades, de figes sèches et de dattes et une touche de laurier avec une bonne harmonie qui naît au fil de la maturation. En bouche, il est frais et léger, doux et séduisant, et les saveurs de fruits rouges typiques de cette appellation d'origine sont présentes. A déguster avec des amuse-gueules, idéal pour accompagner les viandes aux saveurs douces, le riz ou les pâtes. Température de dégustation recommandée: 6-8°C.



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