



Freixenet « Xperiencia » 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

Freixenet Xperiencia : la cuvée Freixenet dédiée aux bars, clubs et restaurants. Un cava brut fin et élégant, idéal à l'apéritif ou en soirée. Xperiencia s'apprécie à la coupe mais est également idéal pour la mixologie, de la mythique Sangria Blanca revisitée à de nombreux cocktails à l'esprit pétillant. À l'oeil : Une couleur vive et attrayante et des fines bulles élégantes. Au nez : Doux arômes floraux. En bouche : Frais et fruité, aux notes de poires, agrumes et fleurs blanches.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6