



ESPAGNE CAVA BRUT ROSÉ " GRAN
CUVÉE " REQUENA (VALENCIA)
CAVAS MAREVIA N.M. (100%
GARNACHA) / BIO

Pays : Espagne
Région : Valencia
Sous région :
Cépage(s) : 100% garnacha bio

Note de dégustation :

D'une robe rose pâle aux reflets saumonés et aux éclats brillants, ce cava dévoile de fines bulles persistantes qui forment une délicate couronne dans le verre. Au nez, il séduit par un bouquet intense de fruits rouges frais (fraises des bois, framboises) mêlé à de subtiles notes florales et à une douce pointe d'agrumes. En bouche, il est vif et sec, avec une bulle fine, délicate et est parfaitement équilibrée. Finale longue, fraîche et fruitée qui invite à une autre gorgée.

Température de service : 7 C°

Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, tapas, saumon grillé, paella

Commentaires du sommelier :

Superbe bulle rosée que ce Cava Gran Cuvée de la maison Marevia. Ce vin est issu d'un vignoble certifié bio de grenache noir uniquement (garnacha), planté à 600 mètres d'altitude dans les montagnes de l'arrière-pays de Valencia (Requena). Après une seconde fermentation en bouteille (méthode traditionnelle), l'élevage de 15 mois sur lattes affine parfaitement l'effervescence. Le dosage judicieux de 9 grammes/litre lui apporte de la gourmandise tout en conservant une belle fraîcheur. Un apéritif délicieux et à prix doux.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

