



Freixenet, O

Cava DO Cordon Negro Brut

Pays
España

Région
PENEDÉS

Température de service
6-7 °C

Cépages
Parellada, Macabeo, Xarel-lo

Caractère

Un vin mousseux frais, fruité et léger. Robe jaune clair avec quelques reflets verts. Bouquet subtil avec de légers parfums de fruits à pépins (pomme, poire), quelques accents citriques et une touche de fruits exotiques. Fine note de levure. Mousse tendre et dense, puis immédiatement sec en bouche avec une acidité légèrement présente et rafraîchissante. Harmonieux et d'une ampleur moyenne. En finale, sec et de longueur moyenne avec une certaine minéralité.

Accords mets-vin

Apéritif. Terrines. Tapas. Plats asiatiques. Poisson d'eau douce.

Producteur/Marque

La marque de vin mousseux traditionnel la plus importante du monde (Established 1861), tire son nom des bosquets de frênes environnants: en effet, 'freixe' signifie frêne en espagnol. Le but de l'entreprise est que les amateurs de Freixenet se laissent séduire par la passion et la joie de vivre de la marque. Le début de la success story sans pareille de l'entreprise est le mariage de Dolores Sala avec son grand amour Pedro Ferrer Bosch. Ces deux-là formaient une équipe imbattable: Dolores était en avance sur son temps avec ses connaissances détaillées de la préparation du vin, et avec le flair aigu de Pedro comme chef d'entreprise, leurs mousseux ont rapidement gagné en notoriété et en reconnaissance. Aujourd'hui, les enfants et petits-enfants de Pedro et Dolores gèrent l'entreprise familiale.