Freixenet

Cava DO Brut Vintage Reserva

Pays
Espagne

Région
Catalogne

Cépages
Parellada, Macabeo

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12%

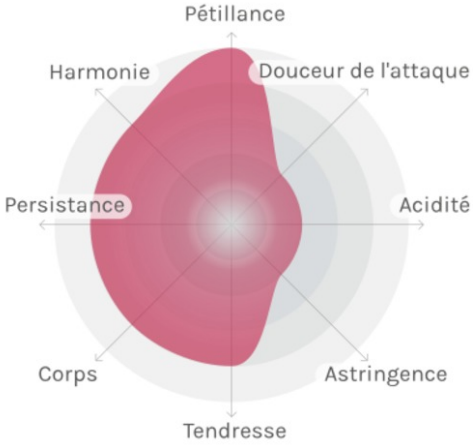
Caractère

Un mousseux frais, fruité et léger. Robe jaune clair aux miroitements verts. Bouquet plutôt retenu, mais néanmoins aux multiples fines facettes. Arômes de fruits à noyau (poire) majoritairement légers, auxquels s'associent des parfums d'agrumes, des accents de fleurs (fleurs de tilleul) et de biscuit, ainsi qu'une légère note de levure. Au palais, ce mousseux présente une mousse dense; il est sec et déploie une belle acidité. Le corps présente une ampleur moyenne. Au palais, les arômes déploient de plus une note légèrement végétale (herbe/foin), ainsi qu'un soup on de levure. Finale brève.

Type de vin

Les persistants

Les fruités



Producteur/Marque

Freixenet

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.

Accords mets-vin

Desserts et fruits