

+ CAVA +

NOUVEAUTÉ La Saia Nuria Cava Brut méthode traditionnelle

Le cava, cave en Catalan, célèbre vin pétillant espagnol est issu de la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille. Il est produit presque exclusivement en Catalogne, dans le secteur du Penedès, près de Barcelone.

Le vignoble dédié au cava est bientôt aussi vaste que l'AOC Champagne. Et à l'instar de la Champagne, le cava a son trio de cépages stars, Macabeu, Xarel-lo et Parellada.

La cuvée La Saia Nuria se caractérise par une belle acidité rafraîchissante et une bulle fine et agréable. Au nez, ce sont les arômes d'agrumes, de fleurs et de pomme verte qui dominent. En bouche, on a une belle complexité et un équilibre parfait. Rond sans être lourd, fruité sans être sucré, frais sans être trop acide.

Un vin très élégant, à servir frais, en apéritif ou en accompagnement des desserts.

75 CL 2,50€ HT DÉPART DISPONIBLE SUR PLATE FORME



