

## FREIXENET

**21,95\$**

\* Prix de détail suggéré

### Freixenet, Elyssia Pinot Noir Brut Cava DO

	Code produit	15108444
	Prix licencié	19.09\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin effervescent
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Dénomination d'origine (DO)
	Région	Côte Méditerranéenne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	9
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Maison Freixenet est idéalement située dans la région du Penedès, au Sud-Ouest de Barcelone, reconnue comme le pays du Cava. Le domaine est entouré d'un panorama de collines, protégé des vents de l'Est par le Massif de Garraf et de la fraîche brise du Nord par le Montserrat. Béni d'un riche sol rouge et de longues heures d'ensoleillement, c'est la place idéal pour faire un vin effervescent de qualité. Mais pas n'importe lequel; le Cava.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rose framboise d'intensité moyenne. Bulle abondante de taille moyenne avec un bon dégagement de carbone formant une belle couronne. Très fruité avec des arômes intenses de fruits rouges (framboise, groseille et cerise). arômes intenses de fruits rouges (framboise mûre, groseille et cerise). Bulles vives. Bonne présence de sensations fruitées en bouche. présence de sensations fruitées en bouche, savoureux, doux, avec une acidité douce et rafraîchissante. et rafraîchissante,...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Altitude 270 m au-dessus du niveau de la mer  
Sol profond, argilo-limoneux, avec une forte présence de carbonate de calcium. Climat méditerranéen ; hivers secs et doux, pluies concentrées en automne et orages l'après-midi au printemps. Pendant la période de maturation du raisin, les précipitations sont insuffisantes. Ces dernières années, les périodes de faible pluviosité se sont multipliées.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont macérés dans le pressoir pendant 5 à 6 heures avant d'être pressés, suivis d'une décantation statique avant la fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020  
inoxydable.

décantation statique avant la fermentation à température contrôlée dans des dans des cuves en  
acier inoxydable à 16-18°C, en utilisant des levures spécifiquement sélectionnées



**FRÉCHETTE**

VINS D'EXCEPTION

*Freixenet*

