

FREIXENET

Freixenet, Rosé Extra Dry, Cava DO

17,45\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

	Code produit	15108583
	Prix licencié	15.14\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de Origen (DO)
	Région	Côte Méditerranéenne
	Appellation	Cava
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Garnacha tintorera 70 %
	Cépage(s)	Trepas 30 %
	Pourcentage d'alcool	11.5%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Extra dry
	Fermeture	Liège avec tête en métal
	À boire	Prêt à boire /Peut vieillir 2 ans

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

D'un rose fraise brillant, il présente une bulle abondante de taille moyenne qui monte rapidement dans le verre et forme une belle couronne au sommet du verre. Le nez est merveilleusement fruité, en raison des basses températures de fermentation entre 15 et 17°C, qui permettent de conserver la plupart des arômes primaires du raisin. Il y a de riches arômes floraux et de feuilles de laurier fraîches provenant du Garnacha, qui se mélangent avec des fruits rouges mûrs, des mûres et des fr...

NOTES SUR LE PRODUIT

Bien que la durée de conservation de ce produit soit indéfinie, il est recommandé de le consommer dans les 2 ans (bouteilles de 750 cc) et 1,5 an (bouteilles de 200 et 375 cc).

ÉLABORATION DU PRODUIT

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



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

Le Trepat et le Garnacha. Les deux variétés sont séparées au cours du processus de vinification. Les raisins sont égrappés et pressés délicatement et pneumatiquement pour obtenir le jus, qui est ensuite maintenu en contact avec les peaux, macérant pendant 10 heures, après quoi les peaux et le jus sont séparés, et le jus seul est transféré dans les cuves de fermentation. La première fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable dont la température est entre 15 et 17 °C. ...

Freixenet

