

FREIXENET

Elyssia Gran Cuvée Brut, Cava DO

19,50\$

* Prix de détail suggéré

Freixenet

	Code produit	11912494
	Prix licencié	18.18\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de Origen (DO)
	Région	Catalogne
	Cépage(s)	Chardonnay 40 %
	Cépage(s)	Macabeu 30 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 10 %
	Cépage(s)	Parellada 20 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9



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

Robe nette et brillante couleur jaune paille avec des reflets verts. Bulles fines et persistantes qui forment des chapelets permanents et une légère couronne. Nez élégant et agréable de fleurs d'acacia et de miel, sur une trame de fruits mûrs (ananas, pêche et reinette). La bouche est souple et invitante à l'attaque, s'ouvrant sur les mêmes fruits, avec une acidité croquante qui conduit à une longue finale équilibrée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le chardonnay et le pinot noir sont récoltés mécaniquement de nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins. Le macabeu et le parellada sont récoltés à la main le jour. Chaque cépage est pressé et vinifié séparément. Dans le cas du chardonnay, la presse est pneumatique et programmée pour extraire entre 55 et 65 % du jus. Pour le macabeu et le parellada, seul le vin de goutte est utilisé. Enfin, dans le cas du pinot noir, on mélange une proportion variable de vin de presse au ...

