

FREIXENET

Prosecco 200ml

22,45\$

* Prix de détail suggéré

Freixenet

	Code produit	13497044
	Prix licencié	19.52\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Vénétie
	Appellation	Prosecco
	Cépage(s)	Glera 100 %
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	17

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 jaune paille. Vive effervescence. Arômes frais d'agrumes, de pomme et de fleurs. Net et frais en bouche, avec des notes de citron mûr, de pomme verte et de pamplemousse. Finale légère et fraîche.

Accords parfaits avec apéritif, dessert.

Température de service : 6 à 8 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Freixenet associe son expertise reconnue et sa gamme mondialement célébrée au prosecco, alliant la qualité supérieure à une beauté stupéfiante. Réalisé à partir des meilleurs raisins de glera de Vénétie, Freixenet Prosecco est aussi distinctif que délicieux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les grappes entières son pressées avec soin. Le jus extrait subit alors une fermentation à froid afin de maintenir les arômes les plus délicats et la fraîcheur. Le moût est ensuite placé dans des cuves d'acier inoxydable pressurisées où se déroule la seconde fermentation. Après quelques semaines, les sucres naturels restants résultent en un vin mousseux frais, fruité et séduisant.

