Cava MVSA, Special Edition

Ce vin célèbre la magie des fêtes à travers une édition limitée habillée d'une œuvre originale de Marylène Madou, où l'art et l'élégance du cava se rencontrent. Son univers poétique, inspiré par la lumière, l'espoir et les souvenirs d'enfance, en fait bien plus qu'une cuvée festive : un véritable objet de collection.

Origine: Ce vin est issu des vignobles de l'appellation D.O. Cava, situés principalement en Catalogne, c'ets le cas pour celui-ci. Le climat méditerranéen, tempéré par des influences continentales, associé à des sols calcaires bien drainés, favorise une maturation progressive des raisins et préserve une belle fraîcheur aromatique, essentielle à l'équilibre des vins effervescents de qualité.

Encépagement: 34% Macabeo, 33% Xarel·lo, 33% Parellada.

Vinification: Ce vin est élaboré à partir de raisins récoltés manuellement et mécaniquement selon la période optimale de maturité de chaque cépage. Une première fermentation est réalisée en cuves inox à température contrôlée de 16°C, avant une seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle. L'élevage sur lies se poursuit durant 12 mois en bouteille, apportant finesse des bulles et complexité aromatique.

Dégustation: Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets dorés animée par de fines bulles. Le nez dévoile des arômes expressifs de pomme, de poire, de pêche et d'abricot, complétés par de délicates notes de fruits jaunes. La bouche est fraîche et harmonieuse, portée par une belle vivacité, avant de s'étirer sur une finale élégante et fruitée.

Potentiel de garde: 2 à 3 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Ce vin accompagne avec finesse les apéritifs festifs, les poissons grillés, les fruits de mer, les volailles et les viandes blanches délicatement préparées.