# Cava Brut Millésimé, Torre del Gall




*C'est dans cette petite cave ayant appartenu à Moët & Chandon et faisant actuellement partie du groupe Freixenet. Il possède une belle expression grace a des cépages catalans Macabeo, Xarel·lo et Parellada, cultivés dans le berceau historique du Cava. Produit dans une cave autrefois propriété de Moët & Chandon, ce vin effervescent allie tradition champenoise et typicité méditerranéenne, pour un résultat frais, élégant et d'une grande finesse.*

**Origine:** Les vignes de Torre del Gall s'étendent sur 63 hectares autour de Sant Cugat Sesgarrigues, dans le Penedès, région réputée pour ses sols calcaires et son climat méditerranéen. Ce terroir, marqué par une forte amplitude thermique, permet aux cépages locaux d'exprimer toute leur fraîcheur et leur complexité aromatique.

**Encépagement:** 35% parellada, 50% macabeo & 15% xarel-lo

**Vinification:** Les raisins, récoltés à maturité optimale, sont vinifiés selon la méthode traditionnelle. Après une fermentation en cuve, le vin repose entre 12 et 15 mois sur lies en bouteille, développant ainsi sa complexité et sa texture crémeuse.

**Dégustation:** Sa robe jaune paille pâle est traversée d'une effervescence fine et persistante. Le nez, élégant et harmonieux, révèle des arômes de pomme fraîche, d'agrumes et de touches florales. En bouche, il offre une belle vivacité, une texture équilibrée et une finale sur des notes de fruits d'été et une pointe de minéralité.

**Potentiel de garde:** A boire jeune

**Température de service:** 6-8 °C

**Association mets:** Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les tapas, les salades, les fruits de mer ou les plats légers à base de volaille. Servir entre 6 et 8°C.

- Charcuterie espagnole
- Tarte au sucre
- ...