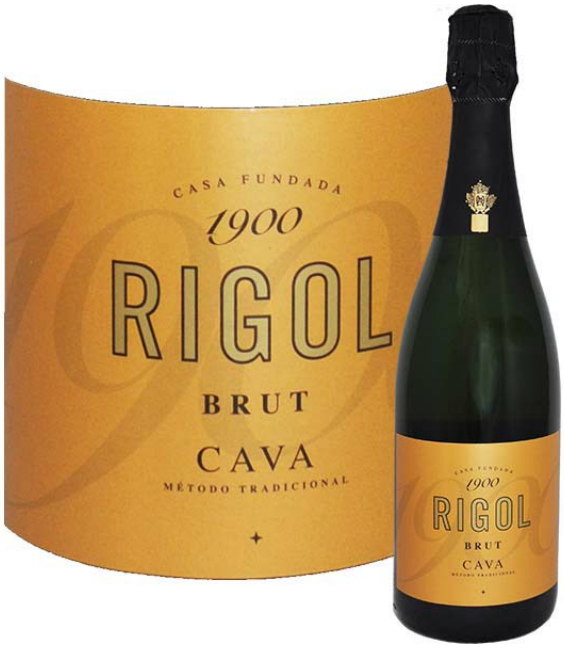
Cava Rigol Brut



Un cava accessible et rafraîchissant, élaboré selon la méthode traditionnelle pour offrir une bulle vive et fruitée à tout moment. Parfait pour célébrer les instants simples avec élégance et convivialité, il allie qualité et tradition à un prix abordable.

Origine: Issu de vignobles catalans, ce cava bénéficie de sols et d'un climat méditerranéen propices à la culture des cépages traditionnels. Les caves, à température constante et à l'abri de la lumière, garantissent un vieillissement optimal sur lies pendant 9 à 12 mois.

Encépagement: 30% macabeo, 60% xarel-lo, 10% parellada

Vinification: Vinifié selon la méthode traditionnelle, il subit une seconde fermentation en bouteille, suivie d'un vieillissement sur lies fines. Ce processus lui confère sa bulle délicate et son profil aromatique équilibré.

Dégustation: Sa robe vert-jaune, limpide et pétillante, libère des arômes frais et fruités, dominés par les notes des cépages macabeo, xarel-lo et parellada. En bouche, l'équilibre entre douceur et acidité en fait un vin effervescent frais, net et désaltérant, avec une bulle fine et persistante.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il accompagne aussi les plats fumés, les poissons bouillis ou grillés, les viandes tendres, ainsi que les riz et pâtes. À servir bien frais, entre 5 et 6°C.