

Corpinnat Celler Batlle Gran Reserva Brut 2014 Gramona - 75 cl.



Cava qui vieillit dans la tradition des grands Champagnes. Production : 10.000 bouteilles. Vinifié exclusivement dans les grandes années. Cava nommé d'après les fondateurs de la maison (la dernière Battlé épousa un Gramona).



Vinification

2ème fermentation en bouteille (méthode traditionnelle), 8 ans minimum sur lattes, dosage 8 gr/l.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2024-2027
A boire jusqu'à: 2031



Servir

10°C, dans une large flûte ou un verre à vin



Analyse des essais

Nez aux arômes mûrs et complexes, dus à son très long élevage sur lattes. Malgré sa grande complexité (notes toastées et fruits bien mûrs), il se révèle plein de vivacité et de fraîcheur. Cava de grande allure. Bouche à l'attaque ronde et ample, qui dévoile une fine touche d'iode après l'aération. Cava du plus haut niveau possible.



Style de vin:

Long séjour sur lattes, gastronomique



Assemblée

Xarel.lo (70%), Macabeu (30%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Corpinnat



Domaine viticole:

Gramona

Description domaine

Le top absolu des bulles. Un domaine familial pionnier des cavas de qualité et à la base de la mise en place de la DO Corpinnat.



Biodynamie