

Clàssic Penedès Brut Reserva 21 2020 Albet i Noya - 75 cl.

Sans aucun doute le meilleur Cava de cette maison et l'un des meilleurs d'Espagne. Cette cuvée a été vinifiée pour la première fois au 21ème siècle, d'où le nom Reserva 21. La grande classe!



Vinification

Vendanges manuelles et sélection des grappes. 20 jours de Fermentation a 15°C en cuves inox. Seconde fermentation selon la méthode traditionnelle durant 24 mois. La date de dégorgement apparait sur la contre-étiquette. Dosage 6 gr/l.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023
Optimum: 2023-2027
A boire jusqu'à: 2030



Servir

Frais (8°C), dans une flûte ou un verre à vin blanc.



Analyse des essais

Beaucoup de personnalité : l'effervescence crémeuse (Chardonnay) séduit et le rapproche de certains grands Champagnes. Sa fraîcheur est remarquable. Riche et succulent en milieu de bouche. La fraîcheur en finale donne à l'ensemble un parfait équilibre. Il peut parfaitement accompagner un repas entier.

Description domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement bien équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.



Style de vin:

Puissant et minéral



Assemblée

Chardonnay (60%), Parellada (40%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Clàssic Penedès



Domaine viticole:

Albet i Noya



Biologique



Biodynamie