

## Corpinnat Argent Rosé Gran Reserva 2019 Gramona - 75 cl.



Le Cava Argent Rosé est une cuvée relativement récente, dont la production est de l'ordre de 4.000 bouteilles.



**Style de vin:**  
Long séjour sur lattes,  
gastronomique



**Assemblée**  
Pinot Noir (100%)



**Région:**  
Catalunya



**Appellation:**  
Corpinnat



**Domaine viticole:**  
Gramona



Biodynamie



### Vinification

Après la récolte, pressurage pneumatique (40% de rendement). Fermentation alcoolique avec levures naturelles, vinification selon la méthode traditionnelle, élevage sur lattes de 30 mois minimum. Deuxième fermentation en bouteilles. L'Argent Rosé est présenté sur le marché comme un Brut Nature.



### Servir

Pas trop frais (10°C), dans une flûte assez large.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2023  
Optimum: 2023-2026  
A boire jusqu'à: 2028



### Analyse des essais

Jolie robe d'un rosé éclatant. Le premier nez, déjà, indique un produit hors du commun; avec un peu d'air, apparaît un vin complexe, complet, séduisant. Fruité (fruits rouges à noyau, surtout, toasté, vineux). Et cette complexité se confirme en bouche, encore soulignée par les jolies bulles. Tout un monde dans un verre!

### 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.