

Cava DO Major Brut Nature Gran Reserva 2018 Jané Ventura - 75 cl.



Jané Ventura démarre la production de Cava en 1914 et se fait un nom dans la région entière. Cette bodega, spécialisée dans la production de Cava, figure parmi les pionniers de l'appellation. Depuis 1998 on se consacre aussi à la vinification de vins blancs et rouges. Les plus grands Cavas d'Espagne sont les Cavas non dosés ou à dosage minimal : ici la richesse du vin de base s'exprime pleinement.



Vinification

Méthode traditionnelle, 36 mois sur lattes, dosage 1gr/litre.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2024-2027
A boire jusqu'à: 2029



Servir

8°C, dans une large flûte ou un verre à vin blanc..



Analyse des essais

Robe d'un jaune pale, mousse fine et persistante. Joli nez, un peu austère (agrumes) mais d'une grande pureté. La bouche s'ouvre sur une belle matière fruitée, très juteuse et évolue vers une belle finale avec une pointe de minéralité et des impressions de pain grillé. Arrivé à pleine maturité, il révélera une large palette encore plus riche, soutenue par une minéralité encore plus importante.



Style de vin:

Long séjour sur lattes, gastronomique



Assemblée

Macabeu (50%), Xarel.lo (50%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Jané Ventura

Description domaine

Grands vins de terroir du Bas Penedès



Biologique