

Roura Cava Brut

Roura - 75 cl.

Roura est le champion des bulles de bon rapport qualité prix. Son style est délicieusement vineux (15 mois sur lattes). Une pointe de Chardonnay confère à ce Cava une touche crémeuse.



Vinification

Deuxième fermentation en bouteille. 15 mois sur lattes minimum.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Servir frais dans une flûte.



Analyse des essais

Joli cordon de bulles perlées. Nez épicé, très méditerranéen, avec en plus le côté très rond du Chardonnay. Minéralité (les vignes poussent dans le Saulo, un mélange de granite et de calcaire). Finale très élégante.

Description domaine

Roura est une des rares exploitations viticoles qui restent dans la Maresme, entre Badalona et Lloret de Mar, au nord de Barcelone. On y élabore principalement du Cava, bien marqué par un terroir particulier, le saulo, un mélange de granite et d'autres éléments qui assurent un parfait drainage.



Style de vin:

Frais et minéral



Assemblée

Xarel.lo (75%), Chardonnay (25%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Roura