

Corpinnat III Lustros Gran Reserva Brut Nature 2015 Gramona - 75 cl.

Autrefois, cette cuvée restait 15 ans sur lattes, d'où le nom « III Lustros» (trois lustres). Il s'agit de la cuvée la plus puissante de Gramona.



Vinification

Minimum 84 mois sur lattes, dosage 3 g/l.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024

Optimum: 2024-2027

A boire jusqu'à: 2029



Servir

10°C, dans une large flûte



Analyse des essais

Nez aux arômes mûrs et complexes, dus à son long élevage sur lattes. En bouche, cet effervescent sec et austère déploie une touche de minéralité et des notes de miettes de pain et de noisette qui évoluent vers une finale toastée. Fait penser à un Champagne style «Cuvée Spéciale Brut Nature» de grande maison.

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.



Style de vin:

Long séjour sur lattes,
gastronomique



Assemblée

Xarel.lo (65%), Macabeu
(35%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Corpinnat



Domaine viticole:

Gramona



Biodynamie