

Roura Cava Brut Nature 5*

Roura - 75 cl.

La cuvée "5*" est le haut de gamme du domaine. Sélection des meilleures vignes.



Vinification

2ème fermentation en bouteille, 24 mois sur lattes



Servir

Servir frais (8)° dans une large flûte.



Analyse des essais

Le pourcentage élevé de Chardonnay et le haut niveau de maturité donnent une robe profonde. Au nez des arômes crémeux de champagne/crémant très reconnaissables. Rond et crémeux aussi à l'attaque, le cava s'ouvre sur un milieu de bouche d'un tout autre caractère : plus sec, un peu plus austère et surtout respectueux du terroir et du cépage. Cava d'une grande pureté qui ne doit pas compter sur un dosage pour masquer la pauvreté de la matière première (comme c'est bien souvent le cas chez les voisins du Nord). Cava joliment équilibré, dans sa plus pure expression, s'achevant sur une finale persistante.



Style de vin:

Frais et minéral



Assemblée

Xarel.lo (70%), Chardonnay (30%)



Région:

Catalunya



Appellation:

Cava



Domaine viticole:

Roura

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.