AG.vins

contactpro@agvins.fr
05 56 500 800
agvins.fr

4 rue roger Touton
33300 Bordeaux
9h - 12h30
14h - 18h

Freixenet Rosé Extra Dry

Type de vin
Effervescent

Appellation & Région viticole
Cava | Espagne

Cépages
Trepat (70%), Grenache (30%)

Producteur
Freixenet à Sant Sadurní d'Anoia (Espagne)

Commentaire
Le Cava de Barcelone est élaboré, dès le XIXe siècle, sur les terres de la Freixeneda, la « Frêneraie », grande propriété familiale, baignée de soleil et bordée de frênes et de chênes. On y déguste le Cava à l'ombre des arbres, en déjeunant entre amis, ou durant les chaudes et longues soirées d'été. Une bulle unique est née. Et un nom : Freixenet. C'est le début d'un succès. Le Cava de Barcelone s'exporte rapidement dans le monde entier. Et la traditionnelle entreprise familiale donne naissance au 1er Groupe Mondial producteur de vin effervescent.

Dégustation
La robe est couleur fraise, brillante. Les bulles de taille moyenne forment une belle couronne. Avec ses basses températures de fermentation de 15 à 17°C, il est aromatique et fruité, avec de riches arômes floraux de fruits rouges, de grenades, de figues sèches et de dattes et une touche de laurier avec une bonne harmonie qui nait au fil de la maturation. En bouche, il est frais et léger, doux et séduisant, et les saveurs de fruits rouges typiques de cette appellation d'origine sont présentes. A déguster avec des amuse-gueules, idéal pour accompagner les viandes aux saveurs douces, le riz ou les pâtes. Température de dégustation recommandée: 6-8°C.

Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6