



CASTELL D'OR (VILA RODONA)

Castell D Or, De Pro Brut

Castell d'Or

Castell d'Or est une coopérative du Penedès, fondée par seize maisons historiques. Elle allie tradition et techniques modernes pour élaborer des cava de qualité, en mettant l'accent sur la durabilité et sur des vins qui reflètent le caractère de la région.

Cava de Pro Brut

Assemblage de Macabeo, Xarel·lo et Parellada, élaboré de manière traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille. Élevé plusieurs mois sur lies pour gagner en profondeur et en finesse. Frais et sec, avec des arômes de pomme, d'agrumes et de fleurs. Parfait à l'apéritif ou avec des tapas, des fruits de mer et des plats de poisson légers.

Référence **000460**EAN **8437006918695**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Castell d'Or
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Appellation	DO Cava
Cépage(s)	xarello, macabeo, parellada, chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	A boire
Mets	Tapas, Crustacés et coquillages, Poisson