



CASTELL D'OR (VILA RODONA)

Castell D Or, De Pro Brut Organic (Bio)

Castell d'Or

Castell d'Or est une association de coopératives historiques de Catalogne, où des générations de vignerons unissent leurs forces. Dans le respect de la nature et de la tradition, les vignes sont cultivées de manière durable et de plus en plus souvent en bio. Des techniques de vinification modernes sont associées à la méthode traditionnelle, donnant naissance à des cavas qui respirent la fraîcheur, la pureté et l'authenticité.

Cava de Pro Brut Organic

Le Cava de Pro Brut Organic est un cava vif, certifié bio, élaboré selon la méthode traditionnelle avec une seconde fermentation en bouteille. Le vin offre des arômes frais de pomme, d'agrumes et de fleurs blanches, complétés par de subtiles notes de pain grâce à l'élevage sur lies. En bouche, il est net, revigorant et d'une effervescence élégante. Parfait à l'apéritif ou avec des plats de poisson légers et des tapas.

Référence **2602201111**EAN **8437008500522**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

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