



CASTELL D'OR (VILA RODONA)

Castell D Or, Sol De Nit Brut

Castell d'Or

Castell d'Or est un projet viticole catalan qui réunit seize coopératives, représentant ensemble plus de 2 200 familles de viticulteurs. Ses origines remontent à des coopératives historiques fondées à la fin du XIXe et au début du XXe siècle. Depuis 2005, Castell d'Or allie le savoir-faire des viticulteurs locaux à des techniques de vinification modernes. Grâce à des vignobles répartis dans différentes parties de la Catalogne, la maison dispose d'une grande diversité de sols et de microclimats, avec une attention particulière pour les cépages locaux et la préservation de la tradition viticole catalane.

Sol de Nit Brut

Sol de Nit Brut est un vin blanc frais et légèrement effervescent, composé de **40 % Xarel·lo, 30 % Macabeo et 30 % Parellada**. Il est élaboré selon la méthode Charmat, la seconde fermentation ayant lieu en cuves en inox. Il est ensuite filtré et mis en bouteille sans élevage supplémentaire, afin de préserver au mieux son caractère frais et fruité. Sa douce effervescence lui confère un style particulièrement accessible. Au nez, on retrouve des arômes de pomme et de poire, complétés par des agrumes frais et de délicates fleurs blanches. En bouche, il est souple, vif et rafraîchissant, avec des fruits blancs mûrs, de fines bulles et une finale agréablement fruitée et harmonieuse. Des bulles polyvalentes qui s'expriment à merveille à l'apéritif, mais qui s'accordent aussi très bien avec des tapas et des plats de pâtes légers.

Référence **2608191129**EAN **8437020585842**Alcool **42 % vol.**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Bulles
Couleur	Blanc
Producteur	Castell d'Or
Pays	Espagne
Région	Catalogne
Appellation	Méthode Charmat
Cépage(s)	xarello, macabeo, parellada
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	A boire

