



Cava Brut

75 cl - 12.5 %

Prod - Mas Codina

Catégorie : Vin effervescent

Origine : Espagne, Catalogne, Puigdalber

Appellation : Cava D.O.

Cépages :

- 48 % macabeu
- 34 % xarel-lo
- 10 % chardonnay
- 8 % pinot noir

Caractéristiques :

- Brut
- 8.5g/L de sucre

Elevage : Min. 15 mois en bouteille

Dégustation :

Nez plaisant, sur la pêche de vigne & amande fraîche,
Bouche vivace & aux bulles crémeuses,
chèvrefeuille.

Cocktail & Accord :

Blanc manger coco passion

Mot du producteur : Le Cava de Mas Codina est produit à partir de vignes de 30 à 50 ans, situées sur un plateau entre 250 & 300m d'altitude. Il bénéficie d'un microclimat avec des hivers froids & venteux, suivi de printemps pluvieux permettant une réserve d'eau pour les étés secs & ensoleillés.