



Freixenet

Cava DO Cordon Negro Seco

Pays
Espagne

Région
Catalogne

Cépages
Parellada, Macabeo, Macabeo, Xarel lo

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
11.5%

Caractère

Un mousseux frais, fruité, léger, moelleux et équilibré. Robe jaune clair aux légers reflets verts. Bouquet discret associé à une délicate nuance de fruits à noyau (pomme, poire), avec de subtiles notes d'agrumes et un soupçon de parfums exotiques (melon, mangue). Au palais, ce vin présente une mousse plutôt fine. Une légère douceur suit immédiatement. Arôme, acidité et moelleux s'harmonisent à la perfection, le corps est très équilibré. Un soupçon de levure vient s'ajouter au retour d'arômes. La finale est plutôt brève.

Type de vin



Les persistants



Les équilibrés

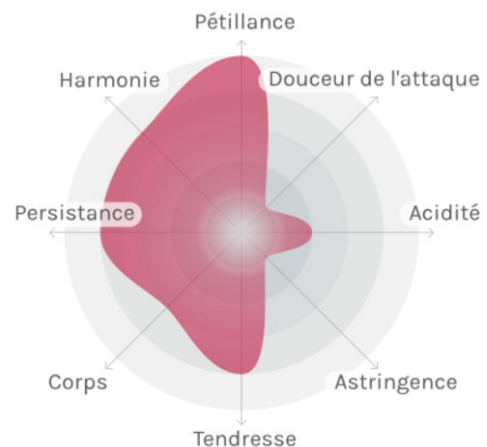


Les fruités

Producteur/Marque

Freixenet

La marque de vin mousseux traditionnel la plus importante du monde («Established 1861»), tire son nom des bosquets de frênes environnants: en effet, 'freixe' signifie frêne en espagnol. Le but de l'entreprise est que les amateurs de Freixenet se laissent séduire par la passion et la joie de vivre de la marque. Le début de la success story sans pareille de l'entreprise est le mariage de Dolores Sala avec son grand amour Pedro Ferrer Bosch. Ces deux-là formaient une équipe imbattable: Dolores était en avance sur son temps avec ses connaissances détaillées de la préparation du vin, et avec le flair aigu de Pedro comme chef d'entreprise, leurs mousseux ont rapidement gagné en notoriété et en reconnaissance. Aujourd'hui, les enfants et petits-enfants de Pedro et Dolores gèrent l'entreprise familiale.



Accords mets-vin



Volaille grillée ou rôtie et aussi avec sauce claire