



Villa Conchi Brut Organic

CHF 16.50 | 10 cl = CHF 2.20

Couleur dorée brillante. Au nez, des arômes d'agrumes, de coing, de pomme mûre et d'amandes grillées. On décèle aussi des nuances de brioche et des notes florales. En bouche, une acidité fraîche, des bulles fines et une finale aromatique persistante.

Producteur	Villa Conchi
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Cava
Appellation	DO
Format	75 cl
Alcool	11.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	3 années
Cépages	Xarel-lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique / Vegan
Numéro d'article	5840202
Accord mets et vins	Poisson, Paella, Plats légers, Apéritif



Vinification

Les raisins des cépages issus de la viticulture biologique sont récoltés de nuit, afin d'éviter les températures élevées et la fermentation précoce. Le transport rapide jusqu'à la cave et le refroidissement à 10 °C empêchent les peaux des raisins de colorer le moût. Chaque cépage fermente dans une cuve en acier distincte, pour être ensuite assemblé et mis en bouteille. Le vin mûrit une seconde fois en bouteille avant d'être stocké à l'horizontale sur lies fines pendant au moins 12 mois.

