



Raventós i Blanc De la Finca Brut Nature 2020

Robe jaune pâle aux nuances dorées. Le nez déploie une fraîcheur très juvénile avec des arômes d'agrumes, ainsi que des notes finement herbacées et de légères nuances crémeuses de brioche. Le palais est subtil, frais et équilibré. Les fines bulles sont élégantes.

Producteur	Raventós i Blanc
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Conca del Riu Anoia
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	12.3 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5851020
Accord mets et vins	Champignons, Paella, Pizza
Avis	Falstaff 91/100



Vinification

Le vin de base est vinifié en cuves en acier. L'assemblage est suivi d'une fermentation en bouteilles à l'horizontale pendant au moins 30 mois. La date du dégorgement (élimination du dépôt de levures) est imprimée individuellement sur chaque bouteille.

Terroir

Les raisins utilisés pour le Raventós i Blanc proviennent du vignoble 'Vinya dels Fossils'. Le nom provient de la forte proportion de fossiles dans ce sol d'origine marine. Ce sol particulier confère au vin une salinité unique.

Histoire





La famille Raventós fait de la viticulture depuis 1497, ce qui en fait la plus longue histoire de viticulture familiale documentée. C'est un ancêtre de l'actuel propriétaire Pepe Raventós qui a été le premier à vinifier des vins mousseux dans le Penedès sur le modèle du champagne, inventant ainsi le cava. La décision de Pepe de quitter la DO Cava en 2012 est donc d'autant plus remarquable que les dispositions de cette appellation d'origine étaient de plus en plus diluées et ne correspondaient plus à ses idées de qualité élevée. La famille Raventós est donc d'une part profondément enracinée dans la tradition et d'autre part toujours en avance sur son temps.

