Cava MVSA, Brut Nature



Issu de la prestigieuse région de Penedès, ce cava se distingue par son élaboration selon la méthode traditionnelle, à l'instar des grands champagnes, mais avec une touche méditerranéenne unique. Il incarne l'audace d'un brut nature sans compromis, où la pureté des arômes de macabeo, xarel·lo et parellada s'exprime sans artifice, pour un résultat d'une complexité et d'une fraîcheur rares.

Origine: Né dans le cœur de la Catalogne, ce cava puise sa typicité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de l'appellation Penedès. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées y favorisent une maturation lente des raisins, garantissant concentration aromatique et équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur.

Encépagement: 40% Xarel·lo, 30% Macabeo et 30% Parellada

Vinification: Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis pressés délicatement avant une première fermentation en cuve inox à température contrôlée (16°C). La prise de mousse s'effectue en bouteille, suivie d'un vieillissement d'au moins 12 mois sur lies, selon la méthode traditionnelle. Aucun sucre n'est ajouté après dégorgement, préservant ainsi son caractère brut nature.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets verts laisse place à un nez généreux, marqué par des notes de pomme verte, de poire, de pamplemousse et d'amande. En bouche, il séduit par sa structure sèche, sa mousse fine et persistante, et une finale acidulée qui révèle toute la finesse de son élevage sur lies.

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait en apéritif, il sublime les fruits de mer, les huîtres, les tapas méditerranéennes ou encore les fromages affinés comme le parmesan ou le comté sec. Sa vivacité en fait aussi l'allié idéal des sushis ou des carpaccios de poisson, tandis que sa minéralité accompagne à merveille les plats à base de saumon fumé ou de caviar.