Cava MVSA, Semi Seco



Originaire de la prestigieuse région de Penedès, ce cava demi-sec incarne l'équilibre parfait entre douceur et fraîcheur. Son profil fruité et généreux, allié à une acidité vive, en fait un choix idéal pour les amateurs de bulles gourmandes et accessibles, parfait pour accompagner les moments de convivialité et les desserts.

Origine: Ce cava puise son identité dans les sols calcaires et le climat méditerranéen de l'appellation Penedès, au sud de Barcelone. Les nuits fraîches et les journées ensoleillées y favorisent une maturation lente des raisins, garantissant une concentration aromatique optimale et un équilibre parfait entre douceur et vivacité.

Encépagement: 1/3 Macabeo, 1/3 Xarel·lo, 1/3 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 selon la méthode traditionnelle, suivie d'un vieillissement d'au moins 12 mois sur lies, pour une complexité et une finesse accrues.

Dégustation: Sa robe jaune pâle aux reflets verts délicats laisse place à un nez intense et fruité, où se mêlent des notes de fleur de vigne, d'ananas, de pomme et de pêche. En bouche, il séduit par son équilibre harmonieux, sa rondeur sucrée et une finale longue, douce et persistante, rehaussée par une acidité rafraîchissante.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif ou en accompagnement de desserts sucrés, de glaces, de fruits mûrs ou de pâtisseries. Sa douceur et sa fraîcheur en font aussi un allié surprenant pour les fromages bleus ou les plats épicés, créant un contraste audacieux mais délicat.