Cava Torre del Gall, Brut Rosé



Le Torre del Gall Brut Rosé Cava est une pépite effervescente née de l'alliance audacieuse entre Trepat et Garnacha, deux cépages emblématiques de la Catalogne. Ce cava, élégant et fruité, incarne la fraîcheur méditerranéenne et la vivacité des vins espagnols modernes, idéal pour célébrer chaque instant avec panache.

Origine: Les vignes, situées en Catalogne, bénéficient d'un climat méditerranéen et de sols calcaires, idéaux pour l'expression des cépages Trepat (80%) et Garnacha (20%). Ce terroir confère au vin sa fraîcheur, sa minéralité et son profil fruité distinctif.

Encépagement: 80% trepat, 20% garnacha

Vinification: Après une récolte soignée, les raisins sont vinifiés selon la méthode traditionnelle, avec une seconde fermentation en bouteille. Le cava repose ensuite entre douze et dix-huit mois sur lies, développant ainsi sa complexité et sa finesse.

Dégustation: Sa robe rose pâle, aux reflets aardbei, révèle une effervescence fine et persistante, formée d'un cordon de bulles délicat. Le nez exprime des arômes gourmands de framboise, de baies sauvages et de grenade. En bouche, il séduit par sa fraîcheur et ses saveurs de cerises confites, avec une touche subtilement sucrée qui s'épanouit en une finale harmonieuse.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 6-8 °C

Association mets: Parfait pour l'apéritif, il accompagne avec brio des tapas, des légumes grillés, des plats à base de pâtes ou de riz, et se prête même à la création de cocktails raffinés. Servir entre 6 et 8°C.

- Aux fruits rouges (mousse, sabayon, sorbet, tarte aux fraises)
- ...