



Espagne



Cava Evolucio

Brut Nature

HISTOIRE :

Le Cava Evolució est produit par la famille Pujol-Busquets Guillén. Installé au cœur du parc naturel de la Serralada de Marina, près de Barcelone, ce domaine bénéficie d'un cadre exceptionnel où les vignobles sont aménagés en terrasses formant un amphithéâtre face à la mer Méditerranée. Cette proximité confère aux vins une influence iodée, perceptible à la dégustation. Le sol unique, composé d'arènes granitiques, constitue une autre particularité du domaine. Ce terroir favorise une fraîcheur marquée. La famille opte pour une agriculture biologique, établissant un écosystème harmonieux qui respecte la flore et la faune locales. Le Cava Evolució est le fruit d'un savoir-faire méticuleux : les cépages locaux Macabeu, Xarel-lo et Parellada sont récoltés à la main. Le vin est vieilli sur lattes pendant 12 mois selon la méthode traditionnelle. L'absence de dosage dans ce « Brut Nature » offre une expression franche du terroir et des cépages.

APPELLATION : DO Cava
CÉPAGE : Xarel-lo, Macabeu, Parellada
TERROIR : Sable, 200m d'altitude
RÉGION : Catalogne
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12%
ACIDITÉ : 6,1 g/L

ELEVAGE :
12 mois sur lies en bouteille

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 8-10°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un effervescent à la robe pâle avec de fines bulles. Il révèle au nez des arômes de fruits du verger, d'agrumes et d'amandes. En bouche, il présente une acidité vive, accompagnée d'une minéralité et d'une salinité caractéristiques de son terroir. Les bulles, élégamment intégrées, offrent une texture harmonieuse, et la finale est nette et précise.

ACCORDS :

Fruits de mer, apéritifs légers, poissons, viandes blanches, plats végétariens, fromages

