



Raventós i Blanc Manuel Raventós Negra Brut Nature 2015

CHF 87.00 | 10 cl = CHF 11.60

Une référence pour les vins effervescents espagnols et mondiaux. Des arômes complexes d'agrumes, de pain grillé et de fleurs blanches. Le palais opulent s'accompagne d'une texture douce, tandis que son acidité croquante maintient un équilibre parfait. Un plaisir de dégustation véritablement luxurieux.

Producteur	Raventós i Blanc
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Conca del Riu Anoia
Millésime	2015
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Sumoll, Xarel-lo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5852015
Accord mets et vins	Poisson de mer, Sushis, Risotto
Avis	Wine Spectator 93/100



Vinification

Les différents crus et cépages sont mis à fermenter séparément en cuves en acier. Après l'assemblage, le vin est mis en bouteille et élevé sur lies fines pendant 6 ans. Ce vin n'est pas soumis à un dosage supplémentaire, il est donc naturellement sec.

Terroir





Les vignobles sont cultivés selon des directives biologiques contrôlées et la famille Raventós suit les enseignements de la biodynamie. Les vignes sont enherbées, ce qui favorise la biodiversité et la fertilité du sol, et elles sont fertilisées avec du fumier provenant des animaux de l'exploitation.

Histoire

Manuel Raventós Negra est la sélection personnelle de Manuel Raventós et n'est élaboré que dans les meilleurs millésimes. Pour cela, les favoris absolus du patron sont choisis parmi tous les vins de base et assemblés.

