



Raventós i Blanc Blanc de Blancs Extra Brut 2021

Jaune pâle avec des reflets verts. Des agrumes et des fruits du verger vifs, accentués par le minéral, et des fleurs juteuses au nez, avec des accents de fenouil et de gingembre qui s'accumulent à mesure que le vin s'étend. Vivement focalisé et vif en bouche avec des arômes intenses de citron Meyer, de peau de poire et de chèvrefeuille, soulignés par une minéralité fumée. Montre une énergie impressionnante et une poussée minérale en fin de bouche qui persiste avec force.

Producteur	Raventós i Blanc
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Conca del Riu Anoia
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	5° - 6°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Malvasia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5850311
Accord mets et vins	Pizza, Paella, Fruits de mer
Avis	Vinum /20 Vinum /100



Vinification

Les raisins sont vinifiés individuellement par cépage et par parcelle dans des cuves en acier. L'assemblage est suivi d'une fermentation en bouteille de 18 mois en position horizontale. La date du "dégorgement" (élimination des lies fines) est imprimée individuellement sur chaque bouteille.





Terroir

Les raisins proviennent du vignoble Vinya del Llac, qui a été planté il y a plus de 40 ans. Tous les raisins sont issus de l'agriculture biologique contrôlée.

Histoire

La famille Raventós fait de la viticulture depuis 1497, ce qui en fait la plus longue histoire de viticulture familiale documentée. C'est un ancêtre de l'actuel propriétaire Pepe Raventós qui a été le premier à vinifier des vins mousseux dans le Penedès sur le modèle du champagne, inventant ainsi le cava. La décision de Pepe de quitter la DO Cava en 2012 est donc d'autant plus remarquable que les dispositions de cette appellation d'origine étaient de plus en plus diluées et ne correspondaient plus à ses idées de qualité élevée. La famille Raventós est donc d'une part profondément enracinée dans la tradition et d'autre part toujours en avance sur son temps.

