



L'Espagne Cava

Cava Monasteriolo Brut Rosé



70% Monastrell, 30% Pinot Noir



Structure finement perlée, goût frais et fruité. Les cépages Monastrell et Pinot Noir procurent une fraîcheur intense avec un nez de baies rouges et font de cet exceptionnel Cava un apéritif festif.



Apéritif



Alt Pénèdes Marque de Monistrol

Fondé en 1882, le Mas de Monistrol est le principal domaine vinicole de la région de Alt Penedès, la célèbre région productrice de vins et de cavas près de Barcelone. C'est ici que nous produisons les cavas de grande qualité du Marqués de Monistrol.

Le bastion de la production de Cava est la région dans les environs de Sant Sadurn d'Anoia au Sud de la province de Barcelone, où des bodegas spécialisées - ou maisons de Cava - produisent du Cava depuis la fin du 19e siècle.

Le Marqués de Monistrol est l'un des principaux producteurs, ayant établi la viticulture à Sant Sadurn d'Anoia en 1882. Depuis lors, la qualité est restée invariablement élevée, produisant certains des meilleurs mousseux d'Espagne.

La propriété jouit d'une situation privilégiée. Les vignobles autour de la propriété sont orientés au Nord-est et au Sud-est et la pente douce des terres offrent aux pieds de vigne une durée d'ensoleillement maximale.

L'excellent drainage grâce aux différents niveaux qui divisent la propriété et la nature rocheuse du sol, favorisent la diversité des vignobles.

Cava Monasteriolo Brut



Assemblage de 33% Macabéo, 33% Xarel-Lo et 33% Parellada.



Un mousse fin avec un nez de la pomme et de la poire et de pain grillé. Ce Cava est un apéritif de qualité pour un prix intéressant. Servir froid !



Apéritif



Cava Manolo Rey Brut



Assemblage de Parellada, Xarel-Lo et Macabéo.



Un cava jeune à la forte personnalité : couleur jaunâtre et fine mousse de bulles. Nez fruité avec un arôme intense. Sa structure équilibrée, son élégance et sa richesse sensorielle lui confèrent une personnalité incontestable.



Apéritif



Cava Monasteriolo Demi Sec



Assemblage de Macabeo, Xarel-lo et Parellada



Une couleur claire de paille, des arômes fraîches d'épices et de pommes. À la fin un goût plein et long avec une mousse fine.



Excellent comme apéritif ou accompagnant du poisson blanc.



Cava Clos Monistrol Vintage Brut



Assemblage de Macabéo, Xarel-Lo, Parellada et Chardonnay.



Superbe Cava de la maison « Marques de Monistrol ». Le Xarel-lo donne la robe, la structure, l'alcool et les acides. Le Macabeo y ajoute un arôme fruité et le Parellada donne au vin sa finesse. Le Chardonnay confère au vin une dimension supplémentaire et une touche de noblesse. A conseiller !



Apéritif et fruits de mer.

