



l'Espagne



Mas 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, ainsi que les vins de qualité supérieure du Mas de Monistrol.

Le domaine

Le domaine du Mas de Monistrol, situé dans la région de Monistrol d'Anoia au coeur du DO Penedès, était jadis un monastère Cistercien datant du 12e siècle. Depuis le début, le lieu était dédié à la production de vin tranquille de qualité, à base de raisins cultivés dans les vignobles alentour et à la production de Cavas selon la méthode traditionnelle. L'ancien manoir, appelé Masia L'Hereu porte le nom du fils aîné du Marqués de Monistrol (L'Hereu) et est aujourd'hui le centre de visiteurs vinicoles.



Marques de Monistrol





De Productie- en rijpingskelder

Le manoir 'Masia', construit dans le style architectural traditionnel de Catalogne, abrite une nouvelle vinerie à écoulement par gravité et une cave souterraine profonde pour la maturation des vins, ainsi qu'une capacité d'entreposage de 8.000 fûts de chêne français et américain, utilisés pour la maturation des vins

rouges. La Mer Méditerranée proche du domaine, a un effet bénéfique sur les vignobles qui sont situés sur les coteaux de la vallée de la Rivière Anoia, où des cépages de renommée internationale mûrissent aux côtés de cépages locaux, tels que le Xarello, le Parellada et le Macabeo. Les sols se composent ici d'un mélange de calcaire et de sable, avec une concentration en calcaire plus élevée près de la rivière. L'utilisation de raisins de qualité supérieure, combinée aux compétences expertes de vinification, permet la production d'excellents vins du Mas de Monistrol.

De Cava

Le bastion de la production de Cava est la région dans les environs de Sant

Sadurní 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 Marques de Monistrol est l'un des principaux producteurs, ayant établi la viticulture à Sant Sadurní 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.



Clos Monistrol Brut Vintage Marques de Monistrol

Cépages:

Assemblage de Macabeo, Xarel-lo, Parellada et Chardonnay

Degustation:

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 !

Gastronomie:

Aperitif et plats de poissons.



Cava Monasteriolo Brut

Cépages:

D'origine Pénèdes et fait des cépages Xarel-lo, Parellada et Chardonnay.

Degustation:

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!

Gastronomie:

Aperitif.



Cava Monasteriolo Brut Rosé

Cépages:

70% Monastrell, 30% Pinot Noir.

Degustation:

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.

Gastronomie:

Aperitif.



www.belbev.be



cvba Belgian Beverages scrl - exclusieve invoerder - importateur exclusif