

PARÉS BALTÀ

Cava Brut nature

21,45\$

* Prix de détail suggéré

PARÉS
1790
BALTÀ

 Nature  Biologique  Biodynamique

Code produit	15317887
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	18.66\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin mousseux
Pays	Espagne
Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
Région	Catalogne
Appellation	Cava
Cépage(s)	Xarel-lo
Cépage(s)	Macabeu
Cépage(s)	Parellada
Couleur	Blanc
Sucre	Brut nature
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	En bouteille
Durée de vieillissement	24 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est un vignoble familiale dont la tradition vinicole remonte à 1790. Aujourd'hui, le domaine produit une vaste gamme de vins et de cavas de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin arbore une robe jaune doré. Le nez dévoile un bouquet intense agrémenté de notes de brioche et de fruits mûrs. En bouche, il est souple et équilibré. Les saveurs attribuables au vieillissement du vin dominant et on perçoit de légères notes de pain grillé et de levure. La finale est longue et complexe. Température de service : entre 6 °C et 8 °C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique a été réalisée à 16 °C en cuves d'acier inoxydable durant deux semaines. La seconde fermentation a eu lieu en bouteille, selon la méthode traditionnelle. Le vin a ensuite vieilli en bouteille pendant au moins 24 mois.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

