

GRAMONA

Gessami 2019

27,90\$

* Prix de détail suggéré

Gramona

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14498997
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	24.26\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
🏷️	Appellation	Penedès
🍇	Cépage(s)	Muscat 45 %
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 45 %
🍇	Cépage(s)	Gewurztraminer 15 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La maison Gramona est établie depuis plus de 125 ans dans le coeur de la région du Pénédès. Les traditions et les secrets de la production de cava se sont transmis de génération en génération. Le respect du terroir est l'identité même de Gramona qui offre aujourd'hui une gamme complète de cavas de grande qualité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une cuvée très aromatique qui évoque une promenade au printemps; l'air frais, les effluves de fleurs blanches, de jasmin, de fleur d'oranger et de rose. On perçoit aussi des arômes d'anis, de camomille et d'herbe fraîchement coupée. En bouche le vin est équilibré entre sa texture onctueuse et la fraîcheur qu'apporte son acidité.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une macération pré-fermentaire avec peaux est réalisée pour extraire le maximum d'arômes sur les fruits. Ensuite, léger pressurage, puis fermentation à température contrôlée. La fermentation est arrêtée pour atteindre un maximum de 6g de sucre par litre.



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
Monterégie, 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