

GRAMONA

La Maca 2019

33,25\$

* Prix de détail suggéré

Gramona

 Biologique  Biodynamique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14499009
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	28.81\$
🍷	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)	Macabeu
🎨	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 cava de grande qualité.

NOTES DE DÉGUSTATION

Les notes florales enveloppent son caractère fruité - pomme verte, poire, nectarine, zeste de citron -. Notes herbacées, anisées et épicées. Notes de levure issues du travail sur lies et tonalité toastée très fine.

Entrée subtile et fraîche, corps à la texture soyeuse. Il accompagne une note légèrement astringente. Finale très rafraîchissante.

Le vin ira parfaitement avec des poissons, crustacés, fromages d'intensité moyenne, conserves. Il est très approprié pour accompagner...

NOTES SUR LE PRODUIT

Nous vendangeons manuellement, utilisons une table de sélection et entrons les raisins par gravité. Refroidissement des raisins, pressurage des raisins entiers et fractionnement minutieux du moût. Macération entre 0°C et 5°C avec les lies (jusqu'à 20%) obtenues à partir de la décantation des macabées utilisés pour la production de nos vins mousseux. Lors de la fermentation, ces précieux précurseurs qui avaient été conservés au froid sont incorporés. La macération dure de 2 à 3...



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