

Fonpinet

Brut Nature Gran Reserva

Cava

Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : Espagne

Région : Cava



Macabeo, Xarel·lo et Parellada



Alcool : 11.5 %



Les vignobles d'où proviennent les raisins utilisés pour élaborer ce cava sont situés dans la région de Barcelone, dans la sous-zone de Valls d'Anoia-Foix. Nos sols sont principalement constitués d'argile calcaire profonde, dotée d'une grande capacité de rétention d'eau. Ce cava est élaboré selon la méthode traditionnelle, l'un des procédés de production de vins effervescents dans lequel le vin de base subit une seconde fermentation en bouteille.



Jaune intense aux reflets doré, il présente une intensité aromatique élevée, avec des notes de fruits blancs, des arômes toastés, d'agréables notes de pâtisserie et une finale aux touches fumées. Structuré et soyeux, persistant en bouche, avec des bulles fines et bien intégrées.



Fonpinet est un domaine viticole 100 % familial situé à Sant Sadurn d'Anoia. Nous sommes issus d'une famille de vignerons qui élaboraient leur vin chez eux et qui, en 1948, ont commencé à produire du cava de manière entièrement artisanale, avec une production très limitée, destinée essentiellement à la consommation personnelle. En 1986, forts de près de quarante ans d'expérience, Antonio et Victoria ont commencé à le commercialiser sous la marque Fonpinet.

Aujourd'hui, les nouvelles générations prennent le relais, désireuses d'innover tout en respectant la tradition et les valeurs acquises.

