



Reserva Brut Nature BIO Corpinnat

ROU903

Historique

Voici quelques faits sur la prestigieuse Finca Can Feixes.

1- Vignoble à la plus haute altitude de tout le Penedès dans l'extrême nord-ouest.

2- Domaine complètement isolé, ce qui lui permet de pratiquer une agriculture biologique optimale et globale.

3- Les limites du domaine sont demeurées intactes depuis la fondation de Can Feixes en 1768.

4- La vinification y est la moins interventionniste possible pour permettre d'extraire au maximum le terroir et mettre en bouteille le vin le plus représentatif qui soit de l'exceptionnelle biodiversité environnante.

Reconnaissance

Pays	Espagne	Producteur	Can Feixes
Région vinicole	Penedès	Cépage(s)	parellada, macabeo, pinot noir
Appellation	D.O. Penedès	Conservation	15 ans
Service	8 °C		

Description

Oeil	Bulles fines, collerette persistante et robe dorée.
Nez	Complexe avec des arômes d'agrumes et de fleur blanche auxquels s'ajoutent des notes de pain brioché voir grillé apportées par un long vieillissement dans les caves du domaine.
Bouche	Bouche tout en finesse, fraîche, vive et légère. Une bonne longueur en bouche. On retrouve les notes d'agrumes, de miel et d'amandes.
Accord mets/vin	Il accompagne très bien les hors-d'œuvre, le jambon, les potages, le poisson et les viandes blanches.
Commentaires	Sucre résiduel: 1.3 g/L Uniquement les raisins de Can Feixes entrent dans la composition de ce grand Corpinnat. Vendange manuelle. Seulement le jus d'une première presse très délicate entre dans la confection de ce mousseux. Après la fermentation en cuve inox, le vin est gardé 6 mois en cuve avant d'être mis en bouteille pour un vieillissement d'un minimum de 30 mois. Aucun dosage donc naturellement sec.

Biologique.

En une ligne

Grand mousseux espagnol rivalisant en finesse et en complexité avec les très bons Champagne millésimés.