



## Reserva Brut Nature BIO Corpinnat Magnum

ROU905

### 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

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

### Description

<b>Oeil</b>	Bulles fines, collerette persistante et robe dorée.
<b>Nez</b>	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.
<b>Bouche</b>	Bouche tout en finesse, fraîche, vive et légère. Une bonne longueur en bouche. On retrouve les notes d'agrumes, de miel et d'amandes.
<b>Accord mets/vin</b>	Il accompagne très bien les hors-d'œuvre, le jambon, les potages, le poisson et les viandes blanches.
<b>Commentaires</b>	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.