

# Landi

## 5.50

### Jaume Serra Brut 75 cl

Numéro d'article 47616



#### Caractéristiques du produit

Un Cava espagnol classique qui a été stocké au minimum 12 mois dans les caves sombres du vignoble. Le Cava a été fabriqué selon la "Método Tradicional" classique, qui est également appliquée à la fabrication du Champagne. Le nez est rempli d'amandes et de noix. Au palais, le Jaume Serra Brut est doux et frais avec un finale long. Un Cava super à un rapport qualité-prix idéal. Ce Cava a obtenu les illustrations suivantes: Berliner Wein Trophy 2012 - Silver medal; International Wine and Spirit Competition 2010 - Bronze medal; International Wine and Spirit Competition 2012 - Silver medal. La température de dégustation idéale se situe entre 6° et 8°. Convient parfaitement en tant qu'apéritif, d'entrées légères ou simplement sur la terrasse ou le balcon. Le Jaume Serra Brut est fabriqué à partir des raisins Parellada, Macabeo et Xarel-lo et provient de D. O Cava.

	Type de vin	Vin mousseux
	Pays	Espagne
	Cépage	Xarelo, Parellada, Macabeo
	caractère	Notes fraîches de Grany Smith avec des attraites d'agrumes merveilleusement chaleureux et des notes d'amandes
	accompagne	Apéritif, Hors-d'œuvres
	température de service	6-8 °C
	Durée de conservation	1-2 ans
	Contenance	75 cl