REYES DE ARAGON - CAVA BRUT

CHAPILLON



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Coup de Cœur assuré! Une bulle superbe à découvrir et partager! 75% de Macabeo et 25% de Chardonnay, un vignoble de 40 ans situés à 800m d'altitude. Il présente une fine bulle formant un chapelet continu qui rend son entrée en bouche agréable. Délicieuse saveur de fruits tropicaux accompagnée de pâtisseries fraîches (brioche).

Accords mets et vins

Accompagnement parfait aux hors-d'œuvre. Idéal comme un verre accueillant.

Détails

Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Macabeo
Packaging : carton de 6
Pays : Espagne
Domaine : Chapillon
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
Appellation : Do Catalayud
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Pierreux et argileux
Cépage : 75 % Macabeo , 25 % Chardonnay
Viticulture : Biologique
Elevage : 17 mois sur lattes ,7 grl/l après disgorgin

Dégustation

Robe : Couleur paille avec reflets acier. Bulles fines qui forment une couronne à la surface
Nez : Réminiscence d'une variété de fruits tropicaux (fruit de la passion, mangue), ainsi que des arômes
Bouche : Sec avec une bulle légère qui laisse une sensation agréable. Structure moyen à élevé, bon équilibre entre l'alcool et l'acidité. Onctueux.
Garde : 5 ans
Température de service : 6-8°C

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.

Plaisirs du vin
Albi