



Produit d'Espagne

## CAVA Méthode champenoise

AOC Cava Brut Bio  
AOC Cava Brut Nature 2013 Bio  
Cuvée 2013



### TERROIR & CLIMAT



Le Cava est produit sous le soleil de Catalogne, dans le secteur du Penedès, au sud de Barcelone, entre plaines côtières méditerranéennes et chaînes montagneuses pré-littorales. Les raisins grandissent sur les terres profondes d'un sol calcaire sédimentaire qui, par leur perméabilité, offrent à la vigne une excellente concentration en eau et en sucres. Protégé des vents frais pyrénéens par le massif de Montserrat et les petites montagnes qui l'encerclent, le vignoble bénéficie de microclimats tempérés garants d'un raisin sucré et peu acide.

### CEPAGES

Macabeu (douceur et parfum), Xarello (corps et structure) et Parellada (finesse, fraîcheur et arôme)

### VINIFICATION

Vieilli sur lies pendant de 9 à 15 mois, le Cava est vinifié selon la méthode champenoise traditionnelle basée sur une seconde fermentation naturelle en bouteille. La différence entre les deux crus réside dans leur teneur en sucre : le Cava Brut est chaptalisé à raison de 6g de sucre par litre. Le Cava Brut Nature est un Cava millésimé haut de gamme qui ne subit aucun ajout de sucre.



Cava Brut  
Cava Brut Nature  
Cuvée 2013

### UNE VIGNE, UN VIGNERON... UNE HISTOIRE

Vins effervescents de grande qualité, nos Cava sont les fruits d'une multitude de nuances de cultures. Ils sont élevés sur les terres ancestrales d'un château familial certifié biologique depuis 1998 ; entre tradition et modernité, on y promeut des pratiques agricoles qui respectent et renforcent les auto-défenses naturelles du sol et de la vigne, en favorisant la vie de l'écosystème environnant.



### NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa robe dorée, son nez tendre acidulé aux arômes de fruits cuits et de coing, où se mêlent des notes de noisette et de fleurs légèrement fumées, le Cava présente une belle structure en bouche et un goût persistant. Élégant et vigoureux, il séduit par sa fraîcheur, sa fascinante effervescence, et ses belles qualités organoleptiques.

### SERVICE ET ACCORDS GASTRONOMIQUES

Jovial et subtil, le Cava s'accorde avec presque tous les plats, de l'apéritif au dessert, sans fausse note. Il se boit réfrigéré à une température idéale de 6 à 8°C.

TerraVino • 145, route de la Serva • 67130 BELMONT  
00 33 698 50 95 34 • [contact@terravino.fr](mailto:contact@terravino.fr) • [terravino.fr](http://terravino.fr)