



Brut Rosé CORPINNAT

Juvé y Camps

ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA

Un rosé millésimé élaboré selon les plus hauts critères de qualité.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	9000 kg/l
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	10 g/l
SUPERFICIE	200 ha pour le domaine d'Espiells
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles du domaine d'Espiells se situent au flanc de la montagne de Montserrat, entre 180 à 245 mètres d'altitude, dans la région du Penedès, près de Barcelone
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires pauvres avec une bonne capacité de drainage
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri sélectif des raisins à la vigne et au chai. Ce Brut Rosé est fait uniquement de « jus de goutte » (vinification par saignée) avec une légère macération.
ÉLEVAGE	Minimum de 18 mois en bouteilles.

CODE SAQ
12276848

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.15 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Juvé & Camps est une maison familiale à la longue tradition viticole, fondée en 1796, qui élabore des vins mousseux depuis 1921 dans le Penedès. Aujourd'hui, sous la direction de Meritxell Juvé, quatrième génération de la famille, la maison demeure fidèle à ses racines tout en embrassant clairement l'innovation. Depuis plus de 15 ans, Juvé & Camps supervise 252 hectares de vignobles cultivés en agriculture biologique et pratique une viticulture régénératrice afin de protéger l'environnement, tout en garantissant une maîtrise complète du processus d'élaboration. Cette maison centenaire est reconnue pour sa maîtrise de l'assemblage et pour son rôle pionnier dans les brut nature et les longs vieillissements, élaborant des vins mousseux équilibrés, complexes, dotés d'un excellent potentiel de garde – élégants et profondément liés à leur terroir.