



Millesimé, 2018

Juvé y Camps
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA

Elaboré seulement les meilleures années à partir du jus de goutte des vignes de Chardonnay.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Chardonnay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	9000 kg/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	9,5 g/l
SUPERFICIE	200 ha pour le domaine d'Espiells dont fait parti le vignoble de Can Rius
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la région du Penedès, près de Barcelone, en Espagne. Elles évoluent entre 180 à 245 mètres d'altitude au-dessus du niveau de la mer
EXPOSITION	Nord-sud
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires pauvres et bien drainés
VINIFICATION	Vendange les deux premières semaines d'août.
ÉLEVAGE	24 mois sur lies en moyenne.

CODE SAQ
14462994

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
6 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Juvé y Camps est une cave familiale fondée en 1921 par Joan Juvé Baqués et sa femme Teresa Camps Farré. C'est le travail de la vigne depuis trois générations qui a conféré au domaine sa renommée internationale pour la production de cava de haute qualité. En 1921, Teresa Camps Farré a inspiré son mari pour lancer le premier vin mousseux sous la marque Juvé. Il a été fait dans les caves souterraines sous la maison familiale, à San Sadurn d'Anoia. Aujourd'hui, Juvé y Camps s'impose comme le plus réputé producteur de cava en Espagne. Les vins Juvé y Camps sont régulièrement servis lors des banquets de l'État donnés par la famille royale. Depuis 2015, le domaine travaille en agriculture biologique sur une impressionnante superficie de 271 hectares de vignes. Juvé y Camps représente 40% de la production de Cava Gran Reserva en Espagne.