# Reserva de la Familia Jeroboam, 2018

Juvé y Camps

ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA

CODE SAQ
13501664

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
1 X 3 L

PRIX PAR BOUTEILLE
132.50 $

## DESCRIPTION DU PRODUIT

| | |
|---|---|
| VITICULTURE | Biologique |
| CÉPAGE(S) | 40% Xarel-lo, 30% Maccabeu (Macabeo), 20% Parellada, 10% Chardonnay |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | 3,2 g/l |
| SUPERFICIE | 200 ha (vignobles d'Espiells), 54 ha (vignobles de Mediona) et 17 ha (Vignobles de La Cuscona) |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Les différents vignobles se retrouvent dans le région du Penedès, près de Barcelone |
| GÉOLOGIE DU SOL | Argilo-calcaires pauvres avec une bonne capacité de drainage (Espiells), sols calcaires (Can Massana) et sols calcaires profonds (La Cuscona) |
| VINIFICATION | Vendanges manuelles avec tri sélectif des raisins à la vigne et au chai. Vinification réalisée selon les principes de la méthode traditionnelle. |
| ÉLEVAGE | 36 mois en moyenne en bouteilles. |

## 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 Sadurni 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.