



Reserva de la Familia, 2017

Juvé y Camps
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA

Gran Reserva bio, très sec avec moins de 3,2 g/l de sucre, élevé 36 mois sur lies.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	55% Xarel-lo, 35% Maccabeu (Macabeo), 10% Parellada
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	3,2 g / L
SUPERFICIE	200 hectares (vignobles d'Espiells), 54 hectares (vignobles de Mediona) et 17 hectares (Vignobles de La Cuscona)
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les différents vignobles se retrouvent dans la région du Penedès, près de Barcelone.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols 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 techniques de la méthode traditionnelle.
ÉLEVAGE	Moyenne de 36 mois en bouteilles.

CODE SAQ
10654948

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.85 \$



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.