



Jaume Serra 75 cl

6.95



D.O. Cava, Espagne Método Tradicional, brut

Numéro d'article 47616

Caractéristiques du produit

Cava Jaume Serra Brut

Un cava espagnol classique, vieilli au moins douze mois dans les souterrains sombres de la cave. Le cava est élaboré selon la classique «método tradicional» également utilisée pour la fabrication du champagne. Le Jaume Serra Brut est produit à partir des cépages parelleda, macabeo et xarel-lo et provient de la D.O. Cava. Le vin séduit par ses notes fraîches de Grany Smith avec de merveilleuses et chaudes nuances d'agrumes, complétées par de délicats arômes de noix et d'amande. En bouche, ce plaisir pétillant est doux et frais avec une longue finale.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2024