

Régis Fliniaux Cuvée des Signataires Grand Cru Brut

I Katalonien, i nordöstra Spanien, har slakten Olivella producerat vin sedan 1859. Man jobbar idag helt ekologiskt och har ambitionen att vinerna skall skildra platsen där druvorna växt.

Detta vin är gjort av de tre inhemska, för cava klassiska, druvorna Xarel-lo, Macabeo och Parellada. Man plockar alla druvor för hand för att säkerställa bästa tänkbara kvalitet. För att framhålla den naturliga fruktigheten och syran i vinerna har man valt att inte tillsätta något socker, det vill säga göra en cava som kallas Brut Nature.

Resultatet är en fruktig cava med doft och smak av citrus, äpplen, päron och en diskret rökighet. Den passar perfekt som aperitif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter.



Druvblandning:	50% Chardonnay & 50% Pinot Noir
Lagringspotential:	0-15år
Dosage:	8g socker/liter
Lagringstid på jästfällning:	4år
Årgång:	2014
Utseende:	Medeltät gulgrön
Doft:	Stor doft med citrus, röda äpplen, nybakat bröd och en tydlig fatkaraktär.
Smak:	Fyllig med hög syra. Fruktig med citrus, röda äpplen, kakao, cigarrlåda, valnöt och nybakat bröd.

Vin Till Mat

• kvalitetsviner från utvalda producenter •

www.vintillmat.se

info@vintillmat.se