



**Producteur :** Bodegues Sumarroca

**SAQ (CCNP) :** 15108487

**Couleur :** Rosé

**Format :** 750ml

**Prix :** 19.95 \$

---

**Appellation :** Cava

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Espagne

**Région viticole :** Catalogne

**Nom du propriétaire :** Famille Sumarroca

**Géologie du sol :** Sol calcaire avec présence de graviers.

**Encépagement :** Pinot Noir (75%) et Macabeo (25%)

---

**Vinification :** Fermentation de 21 jours en cuve inox thermorégulée à 16°C.

**Élevage :** Élevage de 15 mois.

---

**Aspect visuel :** Couleur rose moyen.

**Aspect gustatif :** Il est fruité et onctueux avec une finale délicate.

**Aspect olfactif :** Très intense avec d'élégantes notes de fruits rouges et de fraises combinées à des notes florales.

---

**Accord vin et mets :** Apéritif, jambon, poisson, riz, viande blanche et pâtes. Servir entre 8 et 10°C.

---

## Le domaine :

Avec son héritage paysan, Carles Sumarroca a toujours eu à cœur le respect de l'environnement et de la biodiversité. En 1999, au hasard de la vie, il rencontre le marquis de Monistrol qui possédait le plus grand domaine viticole de la région. Ce dernier lui confia qu'il était las de vendre ses raisins au même prix qu'ils se transigeaient dans les années 1930. À la fin d'une soirée animée, les deux hommes se serrent la main: Carles Sumarroca s'engageait à lui racheter ses 400 hectares de propriété, devenant par le fait même le plus grand producteur de cava à n'utiliser que ses propres raisins, certifiés biologiques depuis 2018.

Les vendanges sont manuelles afin de minimiser l'impact sur les sols et se font surtout la nuit pour préserver la fraîcheur des raisins. Côté cave, seuls les jus de goutte sont vinifiés, ceux de presse étant vendus à d'autres producteurs.

Une approche traditionnelle combinée à un esprit d'entreprise et d'innovation ont contribué à placer Sumarroca parmi les leaders de la viticulture au Penedès, mais surtout les vins sont délicieux, gorgés de fruit, et représentent un excellent rapport qualité-prix.

## Revue de presse :

**Nadia Fournier, L'actualité, Oct 2024**

L'ensemble du vignoble de Sumarroca est certifié biologique depuis 2018. Núria Claverol, Carlos Sumarroca et leurs enfants sont, par ailleurs, les plus importants producteurs de cava dont les vins sont issus exclusivement de raisins en propriété. Assemblage de pinot noir et de macabeu, le cava rosé 2022 est particulièrement expressif, déployant dans le verre des notes de cerise mûre, de pomme, de noix et de pain grillé. Les bulles ont été affinées pendant un élevage de 22 mois sur lies la mousse est délicate et persistante ; l'équilibre est impeccable.

<https://lactualite.com/art-de-vivre/10-bouteilles-de-bulles-pour-feter-la-nouvelle-annee/>

**Natalie Richard, Art de Vivre, Jul 2024**

75% de pinot noir et 25% de macabeo avec un dosage minime de 6,3 g/l, c'est le pétillant rosé de l'été. Un fruit croquant qui ne manque pas de richesse, vu son élevage de 15 mois, le tout porté par une bulle suave, festive et aérienne. Dans la région du Penedès en Espagne, la famille Sumarroca travaille la vigne depuis plusieurs générations, toujours inspirée d'une grande passion pour la Terre et une détermination de la cultiver de façon respectueuse et innovante. Certifié bio depuis 2018, tout est vendangé à la main afin de minimiser l'impact sur les sols et la réduction de l'empreinte écologique se prolonge à la cave, avec entre autres l'utilisation de bouteilles allégées, fournitures d'emballages certifiées FSC, éclairage écoénergétique et calcul du bilan carbone. Tout ça, pour un prix vraiment épatant!

<https://natalierichard.com/les-roses-de-lete/>

**François Bisson, Frank Boit Quoi ?, May 2024**

Next, si vous avez envie de feeler fancy avec des bulles rosées, vous aurez l'air fancy sans briser la banque justement avec cette super cuvée de chez Sumarroca! Quand on veut parler de vins effervescents de qualité qui ne brise pas la banque, on parle cava. Vous le savez peut-être déjà, mais le Cava est fait avec la même technique que les champagnes et autres crémants de France. Il est cependant fait en Espagne, dans la région du Penedès, aux abords de Barcelone, en Catalogne. Le Cava de Sumarroca est vraiment superbe, avec un prix des plus accessibles sur le marché. De fêter une petite occasion en beauté avec ce rosé aux arômes de petits fruits rouges, fraises, canneberges et une belle bulle fine de qualité!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=33b513a5c4>

**Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2023**

En acquérant les 400 hectares de vignes du Marquis de Monistrol il y a une vingtaine d'années, Carlos Sumarroca est devenu le plus important producteur non-négociant de cava –c'est-à-dire dont les vins sont issus exclusivement de raisins en propriété. Le vignoble est certifié biologique depuis 2018. Savoureux et généreux sans pour autant manquer de tenue. On sent les fruits rouges mûrs (cerise, fraise), de même qu'une richesse aérienne du plus bel effet en bouche. Festif et original, c'est l'une des meilleures affaires cette année.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/12/15/nos-20-meilleures-bouteilles-de-bulles-a-moins-de-30--et-nos-30-meilleures-bulles-pour-vous-gater>

**Véronique Rivest, La Presse, Dec 2023**

Abordable : un secret de moins en moins bien gardé !

Plus de 400 caisses sont arrivées début novembre ; il en reste dans environ 80 succursales. Ce n'est plus un secret : les vins effervescents de la famille Sumarroca sont d'un très bon rapport qualité-prix et d'une constance remarquable. Bien qu'il soit un peu plus difficile à trouver, je tenais quand même à souligner ce savoureux rosé. Issu de pinot noir, il affiche une couleur rose pâle et un nez charmeur de pomme russet, de foin, de fraise et de rhubarbe. En bouche, un fruit mûr, juteux et croquant est porté par des bulles très fines et beaucoup de fraîcheur. Léger et très sec, il fait preuve de tenue et est tout simplement délicieux et réjouissant. Parfait pour l'apéro, ou avec un tartare de saumon, des accras de morue, des tacos de poisson, du jamón.

[https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-12-09/noel-sucre/les-vins-de-la-semaine.php?utm\\_campaign=internal%20share&utm\\_content=ulink&utm\\_medium=referral&utm\\_source=lpp&redirectedFrom=https%253A%252F%252Fplus.lapresse.ca%252Fscreens%252Fec319709-072e...](https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-12-09/noel-sucre/les-vins-de-la-semaine.php?utm_campaign=internal%20share&utm_content=ulink&utm_medium=referral&utm_source=lpp&redirectedFrom=https%253A%252F%252Fplus.lapresse.ca%252Fscreens%252Fec319709-072e...)

**Véronique Rivest, La Presse, Dec 2023**

Abordable: un secret de moins en moins bien gardé !

Plus de 400 caisses sont arrivées début novembre; il en reste dans environ 80 succursales. Ce n'est plus un secret: les vins effervescents de la famille Sumarroca sont d'un très bon rapport qualité-prix et d'une constance remarquable. Bien qu'il soit un peu plus difficile à trouver, je tenais quand même à souligner ce savoureux rosé. Issu de pinot noir, il affiche une couleur rose pâle et un nez charmeur de pomme russet, de foin, de fraise et de rhubarbe. En bouche, un fruit mûr, juteux et croquant est porté par des bulles très fines et beaucoup de fraîcheur. Léger et très sec, il fait preuve de tenue et est tout simplement délicieux et réjouissant. Parfait pour l'apéro, ou avec un tartare de saumon, des accras de morue, des tacos de poisson, du jamón.

Garde: de 4 à 5 ans

Sumarroca Reserva Brut Rosé Cava 2021, [...] (15108487), 12%, bio

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-12-09/noel-sucre/les-vins-de-la-semaine.php>

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Oct 2023**

Quand on veut parler de vins effervescents de qualité qui ne brise pas la banque, on parle cava. Vous le savez peut-être déjà, mais le Cava est fait avec la même technique que les champagnes et autres créchants de France. Il est cependant fait en Espagne, dans la région du Penedès, aux abords de Barcelone, en Catalogne. Le Cava de Sumarroca est vraiment superbe, avec un prix des plus accessibles sur le marché. De fêter une petite occasion en beauté avec ce rosé aux arômes de petits fruits rouges, fraises, canneberges et une belle bulle fine de qualité!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=984869d14f>

**Mandi Robertson, The Suburban, Apr 2023**

So incredibly happy with this rosé from this iconic producer, Sumarroca in the Penedès. This is a blend of Pinot Noir (75%) and Macabeo (35%) and it's simply outstanding. The freshness, the fruit, the bubbles –all timed impeccably on the palate making for an easy drinking, and delicious wine. The bubbles are fine and persistent, the acidity is fresh and bright, and the fruit is concentrated and complex. Lovely notes of

---

cherries, strawberries and spice –a juicy palate that is soft yet vivacious.

[https://www.thesuburban.com/townnews/food/mandi-robertson-wines-to-welcome-spring/article\\_3a08e0e4-e069-11ed-ba44-0b1b8999acba.html](https://www.thesuburban.com/townnews/food/mandi-robertson-wines-to-welcome-spring/article_3a08e0e4-e069-11ed-ba44-0b1b8999acba.html)

**François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2023**

Quand on veut parler de vins effervescents de qualité qui ne brise pas la banque, on parle cava. Vous le savez peut-être déjà, mais le Cava est fait avec la même technique que les champagnes et autres crémants de France. Il est cependant fait en Espagne, dans la région du Penedès, aux abords de Barcelone, en Catalogne. Le Cava de Sumarroca est vraiment superbe, avec un prix des plus accessibles sur le marché. De fêter une petite occasion en beauté avec ce rosé aux arômes de petits fruits rouges, fraises, canneberges et une belle bulle fine de qualité!

<https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=2e499fec03>