CAVA LETARGIA GRAN RESERVA BRUT NATURE

2014 · Blanc · Espagne / Catalogne



Producteur : Bodegues Sumarroca
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 52.30 $

Appellation : Cava
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Catalogne
Nom du propriétaire : Oscar Llombart
Géologie du sol : Argilo-calcaire, graviers et silex
Encépagement : Parellada (40%), Xarel-lo (30%) et Macabeo (30%)

Vinification : Méthode traditionnelle
Élevage : 36 mois en bouteille

Accord vin et mets : À l'apéro ou avec des huîtres! À essayer lors d'un repas aux fruits de mer ou en accord avec un dessert aux fruits frais

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 - dont 190 hectares de vigne, 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 Sumarocca parmi les leaders de la viticulture au Penedès, mais surtout les vins sont délicieux, gorgés de fruit, et représentent un excellent rapport qualité-prix.