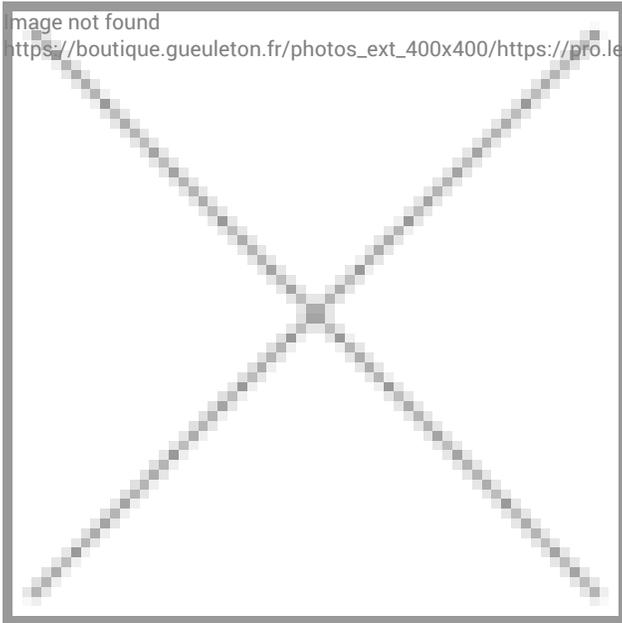


REYES DE ARAGON - CAVA BRUT

CHAPILLON



Vins d'ailleurs Pays Espagne

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02056.jpg>

Coup de Cœur assuré! Une bulle superbe à découvrir et partager!
75% de Macabeo et 25% de Chardonnay, un vignoble de 40 ans situés à 800m d'altitude. Il présente une fine bulle formant un chapelet continu qui rend son entrée en bouche agréable.
Délicieuse saveur de fruits tropicaux accompagnée de pâtisseries fraîches (brioche).

Accords mets et vins

Accompagnement parfait aux hors-d'œuvre. Idéal comme un verre accueillant.

Détails

Domaine : Chapillon

Couleur : Blanc

Effervescent : Oui

Degrès : 11,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay, Macabeo

Packaging : carton de 6

Appellation : Do Catalayud

Pays : Espagne

Caractéristiques

Terroir : Pierreux et argileux

Cépage : 75 % Macabeo , 25 % Chardonnay

Viticulture : Biologique

Elevage : 17 mois sur lattes ,7 grl/l après disgorgin

Dégustation

Robe : Couleur paille avec reflets acier. Bulles fines qui forment une couronne à la surface

Nez : Réminiscence d'une variété de fruits tropicaux (fruit de la passion, mangue), ainsi que des arômes

Bouche : Sec avec une bulle légère qui laisse une sensation agréable.

Structure moyen à élevé, bon équilibre entre l'alcool et l'acidité.

Onctueux.

Garde : 5 ans

Température de service : 6-8°C

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2006, Christophe Chapillon décide de suivre l'aventure familiale (son oncle a été œnologue dans la Loire) , mais en Espagne et plus particulièrement en Aragon où il vit depuis 1986. Avec l'aide de Cesar Langa. la plus ancienne Bodega familiale de la région, il lance sa marque Chapillon qui devient l'épine dorsale de leur nouveau projet d'entreprise. Christophe Chapillon, qui est né en 1970 à Tours, en France vit en Espagne depuis plus de 20 ans et parcourt le monde entier pour présenter ses propres vins espagnols.

