



Autres

Comte de Chamberí Brut

Le quartier de « Chamberí » à Madrid témoigne des liens historiques entre l'Espagne et la France. Des liens qui existent également dans l'univers des bons vins. Le Comte de Chamberí Blanc Brut est produit à partir des raisins des cépages Airén et Viura.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Airén et Viura

STYLE

Vin blanc pétillant

TENEUR EN ALCOOL

10,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir très frais (6°C-9°C)

Notes de dégustation

D'une robe de couleur jaune pâle, des bulles fines et constantes, des arômes de grillés et de fruits blancs avec une touche d'herbes fraîches, un goût d'agrumes et de fruits frais, une bonne acidité et une texture agréable.

Accords

Un accompagnement parfait pour les sauces crémeuses légères, les fromages, les encas salés et les plats asiatiques de toutes sortes.

Informations techniques

Nous utilisons comme base un vin blanc, produit selon les méthodes traditionnelles de production de vin blanc avec l'utilisation des dernières technologies, pour garantir une qualité optimale. Du dioxyde de carbone est ensuite ajouté dans de justes proportions pour obtenir un produit final présentant des bulles fines et élégantes, une bonne acidité et une expression maximale du fruit.

Derniers Prix

OR

2019 Sommelier Wine Awards: Comte de Chamberi Brut