



Autres

Comte de Chamberí Sec

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 sec est produit à partir des raisins des cépages Tempranillo.

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
Tempranillo

STYLE
Vin rosé mousseux

TENEUR EN ALCOOL
10,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir très frais (6°C-9°C)

Notes de dégustation

Une couleur rose clair intense avec des bulles fines et durables. Il combine des arômes de fraises et d'autres fruits mêlés à des saveurs d'agrumes et de fruits exotiques, avec une texture gourmande et une acidité modérée.

Accords

Idéal pour accompagner les fruits de mer, les salades, le saumon fumé, les huîtres et les fromages légers.

Informations techniques

Nous utilisons comme base un vin rosé, produit selon les méthodes traditionnelles de production de vin rosé 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.