

Medusa Brut



Autres

Medusa Brut

Medusa Brut complète la gamme avec ce vin pétillant élaboré selon la méthode Charmat, grâce à laquelle les bulles sont créées à partir d'une double fermentation.

Medusa Brut est le vin idéal pour faire de chaque bon moment un moment spécial.

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

Viura, airén y chardonnay

STYLE

Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL

11%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Servir très froid

Notes de dégustation

D'une couleur jaune pâle, il combine des arômes de pomme, de poire et de citron, qui en bouche révèlent de légères touches sucrées et une effervescence rafraîchissante grâce à une bulle fine et constante.

Accords

Délicieux seul, avec des apéritifs, des poissons blancs et même des desserts tels que le cheesecake ou la crème anglaise.

Informations techniques

La méthode Charmat est une méthode d'élaboration du vin mousseux qui consiste à effectuer une seconde fermentation sur un vin de base blanc. Elle est réalisée dans des cuves spéciales en acier inoxydable conçues pour résister à des pressions allant jusqu'à 10 atmosphères.

La seconde fermentation en cuve se produit lorsque des levures et du sucre sont ajoutés au vin de base, de sorte que les molécules de dioxyde de carbone libérées s'intègrent au liquide, ce qui donne un vin pétillant. C'est pourquoi ce type de vin est généralement très expressif, aromatique et frais, car il n'est pas en contact avec ses lies, comme cela peut se produire lors d'une seconde fermentation en bouteille.

Derniers Prix

OR

2024 Berliner Wine Trophy: Medusa Brut NV