

Prospero Brut



Autres

Prospero Brut

Prospero tient son nom du personnage de *La Tempête*, considérée comme la meilleure pièce que Shakespeare ait écrite seul. Prospero utilise ses pouvoirs de sorcier pour récupérer le titre qui lui revient de droit, duc de Milan. But qu'il atteindra grâce aux tempêtes et autres machinations. Ce délicieux vin pétillant possède des arômes de pomme, de poire et de citron ainsi que de légères bulles rafraîchissantes, parfait pour les célébrations de tous les jours.

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

Chardonnay, airén et viura

STYLE

Vin pétillant

TENEUR EN ALCOOL

11 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir frais (6-9 °C)

Notes de dégustation

Une robe jaune pâle et des bulles fines et constantes. Des arômes de pomme, de poire et de citron qui ravissent vos papilles, révélant une touche de sucré et une sensation pétillante et rafraîchissante.

Accords

Une douceur à boire seule ou pour accompagner une grande variété de mets, comme des canapés, du poisson ou même un gâteau aux pommes.

Informations techniques

La technique de production utilisée est souvent appelée la méthode Charmat. Le vin est soumis à une première fermentation traditionnelle, avant que la levure et le sucre ne soient ajoutés dans des réservoirs pasteurisés, où a lieu une seconde fermentation. Les réservoirs fermés retiennent le sous-produit naturel de la fermentation, le dioxyde de carbone, qui se dissout dans le vin, pour créer des bulles.

Le vin est ensuite mis en bouteille pour garantir un produit frais et savoureux.

Derniers Prix

ARGENT

2024 Sakura Awards: Prospero Brut