



Autres

Comte de Chamberi Blanc Demi-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. Liens aussi remarquables dans le monde des bons vins. Excellent vin blanc traditionnel qui conserve tout l'arôme et tout le saveur de notre région, mis en bouteille selon les plus modernes techniques.

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

STYLE
Moelleux

TENEUR EN ALCOOL
10.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir entre 8 et 10°C

Notes de dégustation

C'est un vin moelleux, léger, agréable au palais, adapté au goût actuel.

Accords

Ideal pour soupes, poissons et fruits de mer.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Des techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir un vin délicat, dont la fermentation est interrompue par refroidissement au moment idéal.



Autres

Comte de Chamberi Rosé Moelleux

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. Liens aussi remarquables dans le monde des bons vins. Excellent vin rouge traditionnel qui conserve tout l'arôme et tout le saveur de notre région, mis en bouteille selon les plus modernes techniques.

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 tranquile

TENEUR EN ALCOOL

10.5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conseils de service entre 14 et 16°C.

Notes de dégustation

C'est un vin moelleux, d'une couleur avec des indices de groseilles mûres. Arômes intenses de fruits des bois. Surprenant en bouche, aromatique et frais à la fois que savoureux et persistant.

Accords

Il peut également être servi avec des pâtes, salades méditerranéennes et des desserts.

Informations techniques

Les meilleurs raisins sont sélectionnés pour produire ce vin de style sucré. Les techniques modernes de production sont utilisées pour obtenir un vin délicat. La fermentation est ensuite stoppée à travers un refroidissement au moment idéal.



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 de vignobles contrôlés dans la région de Valdepeñas.

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



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 de vignobles contrôlés dans la région de Valdepeñas.

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.