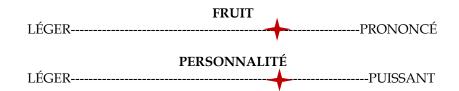




Jaume Serra Brut







Historique : Les Cavas Jaume Serra sont situés dans la localité de Vilanova i La Geltrú (Barcelone), en haut d'une colline qui descend doucement vers la mer Méditerranée. Ses origines remontent à 1647, année de construction d'El Padruell une propriété fortifiée. Actuellement le cellier appartient à la famille Garcia Carrion.

Cépages:

- Macabeo
- Xarel.lo
- Parellada

Vinification & Élevage : Après avoir ajouté le sucre et les levures, la seconde fermentation est effectuée en bouteille à une température inférieure à 16°C afin d'obtenir des bulles fines. Les bouteilles restent dans les caves dans l'obscurité et le silence au moins 12 mois.

Dégustation : De couleur jaune avec une légère teinte vert clair. Bulles abondantes de petites tailles qui se détachent lentement. Bonne intensité aromatique. Cava aux arômes intenses de fruits blancs et d'agrumes. Frais et structuré. Très agréable en bouche. Bonne acidité.

Accompagnement : Parfait tout au long du repas. Idéal à l'apéritif, il sera également très bien pour accompagner du poisson.

Servir à : une température bien froide entre 5 et 7°C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	8 411 277 205 654	1.60	92 x 92 x 300	102 BOUTEILLES	510 BOUTEILLES
CARTON	8 411 277 205 586	9.58	275 x 190 x 320	17 CARTONS	85 CARTONS
PALETTE COMPLETE	18 410 261 045 082	829	1200 x 800 x 1700	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES



