

Cava Anne Marie Comtesse Brut Nature, Castell d'Age

Het familiebedrijf Castell d'Age is in 1988 opgericht in La Beguda Baixa in het hart van de Penedès. Hun wijngaarden liggen zo'n 40 km ten westen van Barcelona.

Zij maken prachtige Biologisch gecertificeerde elegante wijnen.

Voor de Anne Marie Comtesse wijnen (naam van de Franse eigenaresse) worden de traditionele druivensoorten (Macabeo, Xarel-lo en Parellada) gebruikt.

Land:	Spanje
Streek:	Catalunya
Appellatie:	D.O. Cava
Wijngaard(en):	3 verschillende wijngaarden, 40 km ten Noordwesten van Barcelona, op een ondergrond van leisteen en, klei en kalksteen.
Wijnmaker(s):	Olga Betrián en familie Junyent
Druivensoorten:	Macabeo, Xarel-lo en Parellada
Rijping:	20 maanden op fles gerijpt voor de dosage
Stijl:	Fris, bloemig, droog en mineralig
Neus:	Rijp fruit en boter hints
Mond:	Mondvullende mousse, Fris met geconfijt fruit
Spijs:	Fruits de mer, jonge kazen, fruitsalade en tapas
Certificering:	Ecocenter en Demeter
Website:	http://castell dage.com

