



## Brut Rosé

Juvé y Camps  
ESPAGNE, CÔTE MÉDITERRANÉENNE, CAVA

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Pinot noir
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	9000 kg/l
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	10 g/l
SUPERFICIE	200 ha pour le domaine d'Espiells
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles du domaine d'Espiells se situent au flanc de la montagne de Montserrat, entre 180 à 245 mètres d'altitude, dans la région du Penedès, près de Barcelone
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaires pauvres avec une bonne capacité de drainage
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Tri sélectif des raisins à la vigne et au chai. Ce Brut Rosé est fait uniquement de « jus de goutte » (vinification par saignée) avec une légère macération.
ÉLEVAGE	Moyenne de 12 mois en bouteilles.

CODE SAQ  
12276848

TYPE  
Vin mousseux

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
21.70 \$



### À PROPOS DU PRODUCTEUR

Juvé y Camps est une cave familiale fondée en 1921 par Joan Juvé Baqués et sa femme Teresa Camps Farré. C'est le travail de la vigne depuis trois générations qui a conféré au domaine sa renommée internationale pour la production de cava de haute qualité. En 1921, Teresa Camps Farré a inspiré son mari pour lancer le premier vin mousseux sous la marque Juvé. Il a été fait dans les caves souterraines sous la maison familiale, à San Sadurni d'Anoia. Aujourd'hui, Juvé y Camps s'impose comme le plus réputé producteur de cava en Espagne. Les vins Juvé y Camps sont régulièrement servis lors des banquets de l'État donnés par la famille royale. Depuis 2015, le domaine travaille en agriculture biologique sur une impressionnante superficie de 271 hectares de vignes. Juvé y Camps représente 40% de la production de Cava Gran Reserva en Espagne.