



ELYSSIA GRAN CUVÉE

A.O.C. CAVA

Elaboration du vin

Elyssia GRAN cuvée est un assemblage de Chardonnay, Macabeo, Parellada et Pinot noir.

Le Chardonnay est cultivé dans les vignobles Freixenet de « La Freixeneda » à Sant Quinti de Mediona, où les couches calcaires rendent le sol excellent pour ce type de cépage. C'est une variété qui mûrit tôt et les vendanges commencent dans la deuxième quinzaine d'août. Ce cépage donne des vins élégants caractérisés par des notes de fleur d'acacia, des arômes sucrés de miel.

Le Macabeo et Parellada, qui composent ce vin sont deux cépages traditionnels du Penedès également cultivés dans les vignobles de « La Freixeneda ». Les arômes distinctifs de pomme et de poire mûres du Macabeo, et les notes délicates de fleurs du Parellada, apportent au vin son équilibre alors que le Chardonnay lui confère sa finesse.

Le Pinot Noir, une variété faible en tanin, donne profondeur et corps au vin, ainsi que des saveurs fruitées élégantes en bouche.

Vinification

Chardonnay: La récolte est automatisée et nocturne, pour préserver les arômes fins des raisins. Le pressage pneumatique est programmé pour extraire entre 55% et 65% du jus de raisin. Après cela, le jus subit une décantation statique, pour clarifier le moût, et ce n'est qu'après que commence la fermentation dans des cuves en acier inoxydable, à une température comprise entre 16 et 18 °C., avec nos propres levures sélectionnées.

Macabeo en Parellada: Ces deux variétés sont récoltées à la main durant la journée. Le pressage pneumatique nous permet de séparer le jus de goutte. Le jus est également décanté de manière statique pour le nettoyer. Vient ensuite la fermentation dans les cuves en acier inoxydable entre 16 et 18°C avec nos propres levures. Chacun des deux cépages est fermenté séparément.

Pinot Noir: Cette variété est aussi récoltée de manière automatique et de nuit pour conserver les qualités organoleptiques du raisin. Encore une fois nous utilisons la décantation statique pour clarifier le moût, avant de procéder à une fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C, dans des cuves en acier inoxydable avec nos propres levures sélectionnées.

Cépages

Mix Chardonnay, Macabeo, Parellada et Pinot Noir

Notes de dégustation

Des notes agréables et élégantes de fleur d'acacia et de légers tons de miel, avec une base de pêche et ananas mûrs.

En bouche, un début doux et séduisant avec ces mêmes saveurs de fruits mûrs, combinant une vive acidité et allant sur une finale longue et équilibrée.

Composition

Alcool : 12% vol.

Acidité : 3,65 g/l

Dosage : Brut 9 g/l

Elevage

18 mois minimum en bouteille