Sabaté i Coca Corpinnat Josep Coca Brut Nature

Penedès - Spanje

De Josep Coca Brut Nature is de prestige-mousseux van Sabaté i Coca. De familie bezit al vier generaties lang wijngaarden in de streek en krijgt internationale erkenning voor hun terroirgedreven wijnen. De druiven voor deze topwijn zijn afkomstig van maar vier van de in totaal 66 percelen die het domein bezit. Deze percelen zijn aangeplant door Josep Coca, de opa van wijnmaker Marcel Sabaté. De xarel-lo en macabeo worden met de hand geoogst en apart gevinifieerd. Vervolgens worden de basiswijnen geblend en gebotteld voor een tweede vergisting in de fles - zoals ook Champagne wordt gemaakt. Eenmaal vergist rijpt de wijn 44 maanden in de fles. Het resultaat laat zich gerust vergelijken met een Vintage Champagne: verfijnd, complex, rijk en met een geweldige balans tussen fraîcheur en rijpheid. Een eetwijn bij uitstek.



Proefnotitie

Verfijnde mousse, complex van geur met nuances van toast, rijpe ananas en gerijpte florale tonen. De smaak is droog, elegant en met een lange, aanhoudende en aromatische afdronk.

Drinken bij

Intense en complexe wijn, geschikt bij vele gerechten van vis of groenten, maar ook heerlijk bij een rijpe kaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk, gemakkelijk tien jaar houdbaar.

Druivenrassen

Xarel.lo, Macabeo

Onderscheidingen

2020	The Wine Advocate | 93/100 | A complex nose
2019	Tim Atkin MW | 92/100 | Quite muscular and forward
2019	Vinous | 93/100 | Youthful yet expressive

Persoonlijke proefnotitie

BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be