

## Pepet i Tonet, Collbaix Brut 2019

*Els grans àpats es culminen amb un brindis. Quan obrim una ampolla d'escumós els sentits afloren i formen un ambient de joia. Al voltant de la taula es crea un ambient màgic envoltat dels records amb la companyia dels que més estimem.*



Aquest és el cas de Pepet i Tonet, un escumós que neix de la voluntat de fer un homenatge als pares dels fundadors del Celler el Molí, el Sebastià i el Josep Maria, que van plantar les primeres vinyes i van ser els que van transmetre als fills la passió per aquesta terra i els seus fruits. El vi base és un cupatge de 70% picapoll i un 30% de macabeu. Per a la presa d'escuma es segueix el mètode tradicional (*champenoise*) i s'allarga la criança durant 24 mesos. En el licor d'expedició, per donar-li un toc especial i personal, s'utilitza un ranci de picapoll criat en barrica de roure francès des de 2006. Tot plegat fa que parlem d'un escumós que busca mantenir el caràcter jove i la frescor, però que ha guanyat complexitat aromàtica i boca per la criança. Un escumós per gaudir i compartir, amb caràcter gastronòmic. Gaudiu-ne.

**Preu de venda:** 19,95 euros