



MAISON
CASTEL
FRANCE

Gamme Effervescents Découverte

CUVÉE BLANCHE

“ Pour cette Cuvée Blanche, nous proposons un vin effervescent accessible, alliant finesse et aromatique. Un vin élégant et équilibré, s'appuyant sur le savoir-faire français d'élaboration des vins effervescents. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 10g/L



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Cette cuvée est issue d'un assemblage de vins "blanc de blancs" sélectionnés minutieusement par un œnologue Maison Castel. La Cuvée Blanche est élaborée dans un établissement Castel de renom, implanté au cœur de la Bourgogne depuis plus de 60 ans et témoignant du savoir-faire français en termes d'effervescents. Le processus d'élaboration de ce vin fait notamment l'objet d'un suivi régulier et précis par les équipes Maison Castel.



UNE CUVÉE POUR TOUS

Cette Cuvée Blanche est inspirée de la couleur de la lumière. D'une belle couleur jaune pâle aux reflets lumineux, son profil fruité et élégant rappelle des arômes d'agrumes et de grillé sur des notes florales. Une bulle fine et persistante caresse le palais pour offrir un vin parfaitement équilibré.



Robe jaune pâle aux reflets lumineux, animée par une fine effervescence formant un ballet gracieux de bulles



Nez délicat de fleurs blanches et d'agrumes, complété par quelques nuances de fruits blancs comme la poire



Palais qui se développe tout en légèreté et combine son fruité à une structure fraîche et nette



Apéritifs, crustacés, poissons ou desserts. Sa recette phare ? Tarte tatin épicée aux poires et au thym



À servir entre 7 et 8°C



À conserver en cave jusqu'à 2 ans



CONVIENT AUX
VEGANS

Pour en savoir plus : www.maisoncastel.wine/fr/