



MAISON
CASTEL
FRANCE

Gamme Effervescents Découverte

CUVÉE ROSÉE

“ Pour cette Cuvée Rosée, nous proposons un vin effervescent équilibré et délicat. Un vin fruité et élégant au potentiel aromatique exaltant. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 12g/L



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

La Cuvée Rosée 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

Une seule couleur mais de multiples façons de déguster cette cuvée ; des accords sucrés-salés révéleront toute son intensité. D'une belle couleur rose corail, sa bulle est fine et persistante. L'acidité de la framboise et de la grenade, contrebalancée par une bouche fine et soyeuse apporte un magnifique équilibre à cet effervescent subtil et raffiné.



Élegante robe aux teintes de rose intense et reflets violines, sublimée par un cordon régulier de fines bulles



Apéritifs et desserts. Sa recette phare ? Panna cotta et coulis de framboise



Bouquet explosif de fruits rouges acidulés comme la framboise, la grenade et la groseille, complété par des nuances florales



À servir entre 7 et 8°C



Attaque croquante qui se développe avec finesse en conjuguant une structure charnue et des notes prononcées de fruits rouges



À conserver en cave jusqu'à 2 ans



CONVIENT AUX
VEGANS

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