



MAISON
CASTEL
FRANCE

Gamme Effervescents Découverte

ICE CUVÉE BLANCHE

“ Pour cette Cuvée ICE Blanche, nous proposons un vin effervescent accessible et onctueux. Un vin fruité et gourmand pour sublimer les moments les plus festifs. »

Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 35g/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 ICE 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.



UNE CUVÉE POUR TOUS

Cette ICE Cuvée Blanche est inspirée de la couleur de la lumière. Cette lumière particulière s'exprime par un **kaléidoscope de saveurs et d'arômes**. 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, alliant finesse et sucrosité**. À boire avec glaçons ou en cocktail.



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 belle **fraîcheur**, terminée par une **finale onctueuse**



Apéritifs et desserts. Sa recette phare ?
Muffins au caramel



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/