



MAISON
CASTEL
FRANCE

Gamme Effervescents Découverte

ICE CUVÉE ROSÉE

“ Pour cette Cuvée ICE Rosée, 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 45g/L



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Cette cuvée est issue d'un **assemblage de cépages français, sélectionnés minutieusement** par un œnologue Maison Castel. La Cuvée ICE 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.



UNE CUVÉE POUR TOUS

Cette ICE Cuvée Rosée est le choix d'un vin haut en couleur, à boire seule, avec des glaçons ou en cocktail ! L'accord parfait apportant **fraîcheur et finesse** à votre palais. 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 gourmande, apporte un **magnifique équilibre à cet effervescent alliant élégance et sucrosité.**



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



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



Attaque **croquante** qui se développe avec finesse sur des **notes de fruits rouges**



Apéritifs et desserts. Sa recette phare ?
Macaron au spéculoos



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/