

Frissé Rosé



Autres

Frissé Rosé

Une boisson originale avec des arômes naturels de framboises et de pamplemousse, rehaussés par une nuance surprenante : des bulles ! Idéal à déguster à tout moment de la journée.

Région

La région de Castille-La Manche, située sur le plateau central de la péninsule Ibérique, constitue le vignoble le plus étendu du monde. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE

Mélange de raisins

STYLE

Rosé mousseux

TENEUR EN ALCOL

5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Il est recommandé de le servir très frais.

Notes de dégustation

Boisson légère et agréable avec un goût rafraîchissant de framboises et de pamplemousse. Ses saveurs sont très vives grâce à ses bulles fines.

Accords

Une boisson parfaite pour les fêtes. À consommer seule ou accompagnée de plats simples, comme des amuse-bouche ou de petits encas.

Informations techniques

Avant d'être mis en bouteille, le Frissé est soumis à un procédé de microfiltration qui permet de préserver les qualités de couleur, d'arôme et de saveur.