

Frissé Rouge



Autres

Frissé Rouge

Le Frissé est un délicieux mélange de vin rouge espagnol et d'arômes fruités avec une touche étonnante : des bulles ! Pétillant d'une saveur sucrée et acidulée, ce vin est assez léger pour se boire seul.

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 rouges

STYLE

Vin rouge pétillant

TENEUR EN ALCOOL

5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir très frais. Gardez la bouteille au frais pendant le service.

Notes de dégustation

Léger et plaisant, ce vin possède un goût rafraîchissant d'arômes naturels d'orange, de citron et de cannelle. Ses saveurs sont très vives, grâce à ses fines bulles.

Accords

Parfait à consommer seul, il se marie très bien avec les snacks, les amuse-bouche et les repas légers. Un vin idéal pour les fêtes !

Informations techniques

Avant son conditionnement, le Frissé rouge subit un processus de microfiltration, qui préserve ses caractéristiques de couleur, d'arômes et de saveur. Des bulles sont ajoutées pour une touche étonnante et rafraîchissante.

Derniers Prix

ARGENT

2019 Ultimate Wine Challenge 89 points: Frisse Tinto Frizzante