



Autres Frissé Blanc

Le Frissé Blanc est une boisson à base de vin mousseux, une véritable explosion d'agrumes avec des notes de citron et de fruits de la passion, obtenues au cours de sa fabrication. Le tout est amplifié par la sensation rafraîchissante apportée par les bulles.

☐ 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 blancs

STYLE

Boisson aromatisée à base de vin mousseux

TENEUR EN ALCOOL

5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir très frais et sans glaçons.

☐ Notes de dégustation

Robe de couleur jaune. Boisson légère et agréable avec un goût rafraîchissant d'agrumes et des notes de fruits de la passion et de citron. 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 Blanc est soumis à un procédé de microfiltration qui permet de préserver les qualités de couleur, d'arôme et de saveur.

☐ Derniers Prix

OR

2019 Ultimate Wine Challenge 93 puntos: Frisse Blanco Frizzante



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 ALCOOL
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.



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