



MASION CASTEL GOLD CUVÉE BLANCHE BRUT LANGUEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso blanco Brut.

Variedades: Chardonnay-Airen.

Alcohol: 13,5 %

Vinificación: Método Charmat.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir a 7 - 8 ° C (se sirve con cubitos de hielo).

NOTAS DEL SOMMELIER

-  De color amarillo pálido. Se nota una efervescencia fina y sutil.
-  Delicado en la nariz, con flores blancas y cítricos, complementado por matices de fruta blanca.
-  Cremoso y ligero sobre el paladar, el vino se desarrolla con una estructura fresca, firme, y con un final encantador y liso.
-  Un vino festivo para abrir en el aperitivo. También se recomienda tomar con entradas o postres.



MAISON
CASTEL
· FRANCE ·

La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en más viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través del mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com