



## MASION CASTEL GOLD CUVÉE ROSÉE BRUT LANGUEDOC, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Espumoso rosado Brut.  
**Variedades:** Grenache, Carignan, Trebbiano.  
**Alcohol:** 13,5 %  
**Reposo:** Sin crianza (método charmat).  
**Capacidad de Guarda:** 3 años  
**Temperatura de Servicio:** Servir a 7 - 8 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER

-  Elegante color con tonos de rosa intenso y reflejos violáceos, sublimado por un cordón regular de finas burbujas.
-  Bouquet explosivo de frutos rojos acidulados como la frambuesa, la granada y la grosella, completado por matices flora les
-  Ataque agradable que se desarrolla con fineza conjugando una estructura carnosa y notas pronunciadas de frutos rojos.
-  Se recomienda como aperitivo o con postres como Panna Cotta con coulis de frambuesa.

### 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.