



MASION CASTEL ICE CUVÉE BLANCHE LANGUEDOC, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso blanco Demi-sec.

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



Color amarillo pálido con reflejos dorado. Este vino espumoso ofrece una burbuja sutil y elegante.



En la nariz se perciben aromas de fruta blanca y de flores.



Es un vino muy fresco y equilibrado.



Se recomienda acompañar con Postres o como aperitivo.



**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