



Félix Solís

Autres

Frissé Bleu Moscato

Le Frissé Bleu Moscato est une boisson délicieuse, aromatique et rafraîchissante aux tons bleus et aux nuances douces et exotiques. Elle est élaborée à partir du cépage muscat, qui se caractérise par un raisin blanc très aromatique et reconnu par tous.

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
Moscatel

STYLE
Boisson aromatisée à base de vin

TENEUR EN ALCOOL
7%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
à servir très froid

Notes de dégustation

De couleur bleu vif, il présente une palette aromatique très séduisante, avec des notes de fruits frais et de subtiles nuances d'agrumes sur un fond miellé typique du Muscat. En bouche, il est doux et séduisant, avec une acidité bien équilibrée qui lui apporte de la fraîcheur.

Accords

Idéal avec les confiseries, les pâtisseries, les desserts et les apéritifs.

Informations techniques

Avant d'être mise en bouteille, la boisson est microfiltrée afin de respecter ses qualités intactes de couleur, d'arôme et de saveur.