



Félix Solís

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