

## Charles Roux ICE Demi Sec

**Tipo:** Charles Roux Espumoso método charmat Borgoña Demi Sec

**Procedencia:** Borgoña Francia.

**Cepas:** Chardonnay entre otras.

**Vinificación :** Después del prensado, los mostos se descubran y se estabilizan en frío durante un mínimo de 24h. La fermentación se realiza a temperatura controlada. Para un frescor más intenso, no se realiza la fermentación maloláctica. Luego, los vinos se extraen y se crían sobre lías finas, antes de ensamblarlos y filtrarlos para prepararlos.

**Viñedo y suelo:** Plantaciones jóvenes en agricultura ecológica. Ubicadas en altura, las viñas se cosechan temprano para que las uvas conserven la frescura y las características adaptadas a los vinos espumosos. "Suelo arcilloso-calizo"

### **Características organolépticas:**

Este vino ICE seduce con su nariz fresca y afrutada y boca generosa. Revela notas de frutas rojas y frutas exóticas, todo en delicadeza.

**Un nombre histórico:** El primer sucesor de la casa fue Charles Roux, nieto de Marie Ambal. Aseguró la supervivencia a largo plazo de la compañía desde 1929 hasta su muerte en 1988. También pasó el negocio familiar a su nieto, Éric Piffaut, quien todavía está a cargo de la compañía. En su honor hemos producido un vino que lleva su nombre.

**Características químicas:** Grado alcohólico 11,5%, 40gr azúcar/litro

**Consejos de servicio:** Para ser disfrutado como aperitivo, se sirve en cubitos de hielo en una gran copa de vino. Es una nueva forma de disfrutar de un vino espumoso sobre hielo. Está diseñado para ser consumido helado como un cóctel llave en mano para los consumidores ansiosos por la frescura.



750ml

75cl.