



Presentación

Sphère capta el espíritu del sur de Francia, elegante y agradable, en un seductor cuvée. Descubra el carácter único y aireado de sus finísimas burbujas, para todos sus momentos de convivencia y relajación, en la mesa o como aperitivo. ¡Un vino de burbujas muy finas, para un momento sabroso



Vinificación y crianza

El prensado suave y progresivo preserva la calidad de las bayas. Sólo se seleccionan los primeros jugos para elaborar esta cuvée. Una vez terminada la fermentación, el vino se deja reposar para evitar la oxidación y para mantener un máximo de dióxido de carbono endógeno.



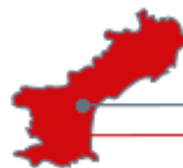
Notas de cata

Color pálido.
Nariz aromática de flores blancas que complementa las notas cítricas.
Las burbujas muy finas se revelan en la cata, aportando una agradable frescura al paladar, equilibrada, rodeo ello en finura, con notas de frutas de carne blanca y críticos.



Variedades de uvas

Chardonnay



Narbonne

Pays d'Oc

Consumir entre 9 y 12°C, con tapas y platos del sur de Francia como escalivadas, pescado a la plancha. En platos internacionales, asociación ideal con el sushi.

