



Frappé  
**Pomelo**  
 Grapefruit 3 mois d'élevage  
 Paris Ice Redcurrant  
**Groseilles**  
 3 months' ageing



### Cépages

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et Blanc de Noirs en fonction de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché. Les cépages pouvant être utilisés en proportion variable sont : Gamay noir à jus blanc, Grenache, Pinot, Airen, Ugni Blanc.

### Elaboration

Fermentation naturelle en cuve, puis élevage de 3 mois avec remuage quotidien.

### Dégustation

Délicate robe rose pomelo, élégant train de fines bulles.

Au nez, arômes légers de gelée de groseilles, d'aubépine, et de fraise confite.

Bouche gourmande laissant s'exprimer la fraîcheur et le suave du fruit confit.

Cuvée Jean-Louis Ice rosé est un hommage aux féeries parisiennes, aussi éblouissantes que secrètes.

### Accords mets et vins

Le caractère fruité, intemporel et chic de ce vin se révélera pleinement si vous le dégustez avec des glaçons. Idéale de l'apéritif au dessert, servez cette cuvée dans des flûtes ou, mieux, dans de grands verres à vins, entre 4° et 6°C.

### Elements analytiques

Degré : 11% vol.

Dosage : 30 g/L (dry)

### Service

Température : 4-6°C

### Classification

Vin Mousseux produit en France.