

# CAFÉ DE PARIS

## BRUT BLANC DE BLANCS

  
**CAFÉ DE PARIS**  
VIN DE FRANCE

Depuis 1898 en Gironde, nos caves sont le berceau de l'élaboration de vins effervescents. Aujourd'hui ouvertes à la visite, elles témoignent d'un savoir-faire historique unique. Autrefois exploitées pour l'extraction de la pierre ayant notamment contribué à la construction de Bordeaux, ces carrières ont laissé place à des caves dont la température et l'hygrométrie offrent des conditions parfaites pour la production de vins effervescents.

En 1967, les propriétaires pionniers Dubonnet, Cusenier et Cinzano décident de lancer une marque de vins mousseux "Café de Paris", à la suite d'un déjeuner dans un restaurant local du même nom.

Depuis 1985, la prise de mousse est réalisée en cuve close (méthode Charmat), garantissant qualité du vin et finesse de la bulle. C'est un nouvel essor pour Café de Paris, qui s'exporte partout dans le monde et étend sa gamme vers les effervescents aromatisés, les cocktails et les sans alcool.

Café de Paris, un nom de marque fort et identitaire, représentant l'art de vivre à la française depuis plus de 60 ans.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

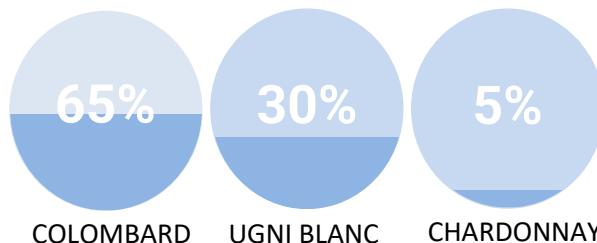
Café de Paris Brut Blanc de Blancs est un Vin Mousseux de Qualité (VMQ).

Un sourcing 100% Vin de France et une sélection de cépages blancs français (Colombard, Ugni et Chardonnay), issus de nos caves partenaires en Gascogne, Charente et Languedoc, récoltés soigneusement au bon degré et à la maturité optimale pour l'élaboration de vins effervescents.

La seconde fermentation s'effectue en cuve close horizontale, pendant une durée minimale de quatre mois, favorisant une interaction optimale entre les levures et le vin. Cette maturation prolongée donne naissance à des bulles d'une finesse et d'une persistance remarquables, tout en développant des arômes distinctifs et intenses aux notes florales et rafraîchissantes.

Grâce à la qualité et à la longévité de son effervescence, Café de Paris se prête particulièrement à la création de cocktails avec une touche française.

La mise en bouteille a lieu sur notre site de Cubzac, dans des conditions de qualités très strictes, directement après la fin de l'élevage sur lies.



**VIF & FIN**  
**AGRUMES & FLEURS BLANCHES**  
**RAFRAÎCHISSANT**

Sucre : **12g/L**  
Degré d'alcool : **11,5% vol.**

### DÉGUSTATION

Le premier nez est vif et frais, des notes fruitées d'agrumes et de fleurs blanches sucrées apparaissent. En bouche, les bulles donnent une attaque rafraîchissante, le milieu de bouche est acidulé pour finir sur des notes aromatiques fraîches d'agrumes et de fleurs.

Température de service 8°- 12°C