

VOM FASS lance sa Gold Cuvée (originale et rosée) pour célébrer et rendre unique chaque occasion

La **Gold Cuvée**, un nom évocateur pour ce pinot pétillant composé de raisins soigneusement sélectionnés, embelli de paillettes d'or 22 carats ajoutées à la main dans chaque bouteille.



40 ans d'expérience unique pétillent dans chaque bouteille de **Gold Cuvée** pour offrir un vin sec et élégant composé des meilleurs grains de pinots et mis en valeur par des paillettes d'or.

La **Gold Cuvée** est produite dans une petite cave familiale spécialisée dans les vins pétillants depuis 150 ans dans la zone du nord-ouest du Rhin en Allemagne. C'est un vin fin et surprenant, profondément moderne bien qu'élaboré avec des techniques de production traditionnelles. Alors que les paillettes d'or ajoutent une touche visuelle unique, le vin est sec et élégant, avec de fines bulles et une finale persistante.

Des raisins exceptionnels : le pinot appartient à la famille des raisins de Bourgogne. Historiquement il est utilisé dans les champagnes et les vins fins de la région. Bien que produit en petites quantités, il est présent dans les cuvées les plus prestigieuses aujourd'hui. Il révèle des saveurs subtiles et raffinées apportant fruité et fraîcheur, ce qui en fait une base idéale pour des vins pétillants.

Pourquoi l'or ? L'or est considéré dans la tradition comme le plus précieux des métaux. C'est le métal parfait. Sans affecter le goût, il apportera une touche de sophistication, scintillante, lumineuse et élégante à cette Gold Cuvée unique. De plus, l'or est connu pour ses vertus thérapeutiques. Il régénère la peau, favorise la circulation et stimule l'activité cellulaire. Chargé en énergie solaire, il éclaire l'esprit.

Une bouteille unique à personnaliser pour chaque occasion :
Anniversaire, mariage, déclaration... VOM FASS, où la **Gold Cuvée** est exclusivement distribuée, propose à chacun d'inscrire de façon manuscrite son message personnel comme sur tous les autres produits de la gamme.
Il est aussi possible de créer pour les événements uniques des étiquettes personnalisées qui prolongeront les souvenirs de chaque occasion spéciale.

Chaque bouteille de Gold Cuvée est numérotée et vendue avec son certificat d'authenticité.

La Gold Cuvée est disponible exclusivement dans les boutiques VOM FASS à Saint-Brieuc, Reims, Besançon et dans la toute nouvelle boutique de Lyon ou en ligne sur le site www.vomfass.fr

Mini-bouteille de 20 cl de Gold Cuvée originale : 12 € (11 € sans packaging)

Bouteille de 75 cl de Gold Cuvée originale : 28 € (27 € sans packaging)

Magnum de 1,5 l Gold Cuvée originale : 56 €

Secrets de production de la **Gold Cuvée** originale

Détails techniques :

- Encépagement : 100% pinot blanc
- Vignes : sol crayeux en pente légèrement inclinée et sur sol plat
- Vinification : au cours de la première fermentation naturelle, les raisins sont légèrement pressés et conservés dans des caves à froid, dont les températures sont contrôlées au fil des semaines et des mois. La seconde fermentation continue jusqu'à ce que les maîtres de chai estiment que la Gold Cuvée a atteint son niveau de qualité suprême et son éclat incroyable.

Notes de dégustation:

- Couleur : jaune or, cristallin avec de fines bulles
- Nez : bouquet fin, notes de pêche et de citron
- Bouche : élégante accompagnée de bulles fines et persistantes. Une première impression sèche et un palais bien équilibré
- Accords mets-vins : sa fraîcheur et son caractère sont idéaux à l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, volaille ou fromage.

Secrets de production de la **Gold Cuvée** rosée

Détails techniques :

- Encépagement : 100% pinot noir
- Vignes et vinification similaires à la Gold Cuvée originale

Notes de dégustation:

- Couleur : rose, rouge clair, cristallin avec de fines bulles
- Nez : bouquet fin, fruité, notes de baies sauvages
- Bouche : élégante accompagnée de bulles fines et persistantes. Une première impression sèche et un palais bien équilibré
- Accords mets-vins : sa fraîcheur et son caractère sont idéaux à l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, volaille ou fromage



Mini-bouteille de 20 cl de Gold Cuvée rosée : 14 € (13 € sans packaging)

Bouteille de 75 cl de Gold Cuvée rosée : 30 € (29 € sans packaging)

Magnum de 1,5 l Gold Cuvée rosée : 60 €

Service de Presse

Gersende Boulte et Jean-Sébastien Tisserand
4 boulevard de Strasbourg
75010 Paris

Tél. : 0 820 20 12 72 / 06 86 46 53 52

gersende@clementinecom.com ; jeansebastien@clementinecom.com