

Wolfberger lance Ice Papillon, le crémant sur glace !

mercredi 18 mai 2016 16:07



Le Ice Papillon, un vin à bulles des plus inédits et particulièrement réussi.

Ice Papillon est un concept particulièrement judicieux. Il s'agit d'abord d'un vin, issu d'un assemblage d'auxerrois pour ses notes de fruits blancs, de riesling pour le côté citronné et de pinot gris pour ses saveurs d'orange et de miel. Un crémant conçu pour être dégusté sur de la glace ! L'étiquette de la bouteille joue aussi un rôle : « à contenu inédit, contenant innovant : une encre thermique permet d'identifier la température idéale de consommation ». Les bois du cerf deviennent alors bleus. Le vin peut être servi dans un grand verre, type 'piscine' ou en cocktail. Le Papillon Fiesta se compose de 3 lamelles de mangue, de 3 cl de liqueur Néo Ananas et d'un petit piment oiseau légèrement écrasé, le tout allongé de vin. Autre variante : le Papillon Fruité, avec des lamelles de fraise, 3 cl de liqueur Néo Citron vert et une feuille de basilic écrasée... De quoi séduire et surprendre les papilles.