

GRAND CUVÉE BOTANIQUE

ROSÉ SPARKLING

ÉDITION 2026



MAISON
HAUTE
JOIE



DESCRIPTION

Grand Cuvée Botanique est la collection signature de Maison Haute Joie. Elle incarne l'essence de la Maison dans sa plus pure expression et définit une nouvelle catégorie de boissons de luxe sans alcool. Un savoir-faire d'exception, une profondeur sensorielle remarquable et un plaisir contemporain s'y conjuguent pour créer une expérience véritablement distinctive.

Grand Cuvée Botanique Rosé Pétillant associe des infusions de thés et de fleurs sélectionnés avec soin au verjus, au coing, au yuzu et à des extraits botaniques minutieusement élaborés. Cette cuvée rosée finement pétillante séduit par sa fraîcheur exceptionnelle, sa finesse florale et son éclat. Pensée pour l'apéritif, la gastronomie et les grandes occasions, elle réinvente la célébration : consciente, raffinée et résolument élégante.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans le verre, le Rosé Pétillant dévoile une robe lumineuse aux reflets chauds et éclatants. Ses bulles fines et persistantes s'élèvent avec grâce et forment une mousse délicate et raffinée.

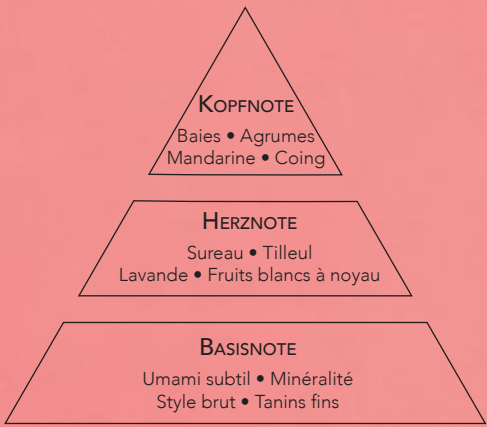
Le nez révèle un bouquet expressif, fruité et floral, qui s'ouvre sur de séduisantes notes de mandarine et de fleur d'oranger, accompagnées de délicates touches de fleurs d'agrumes. De fins arômes de thé apportent une profondeur supplémentaire, tandis que de subtiles nuances umami offrent richesse et complexité.

En bouche, le Rosé Pétillant est fin, précis et équilibré. Une douceur harmonieuse, de style brut, s'accorde à une acidité vive et fruitée qui apporte fraîcheur et élégance. Une minéralité délicate soutient la pureté du palais, pour une grande finesse et une dégustation fluide. La finale, longue, harmonieuse et rafraîchissante, révèle une acidité vive qui lui donne structure et élégance. Un rosé d'une légèreté irrésistible, qui invite à un second verre.

ALL THE SPIRIT. NONE OF THE ALCOHOL.

INGRÉDIENTS

Le jus de coing, le verjus et le jus de yuzu japonais donnent au Rosé son fruit éclatant et sa fraîcheur élégante. Les infusions de Darjeeling et de thé blanc s'accordent aux fleurs de tilleul, de sureau et de lavande, ainsi qu'à des extraits choisis de passiflore, de mélisse et de thé vert. Sa robe rosée délicate, issue des peaux de raisin, souligne son expression florale. Racine de réglisse, tanins et acidité soigneusement équilibrée apportent harmonie et finesse. Un dosage légèrement plus élevé, de style brut, confère à la cuvée un fruit harmonieux et une bouche d'une grande douceur.



EXPÉRIENCE

De nombreux amateurs décrivent une expérience doucement stimulante et rafraîchissante, qui apporte clarté, équilibre intérieur et aisance naturelle. Les échanges gagnent en spontanéité, les moments de partage en intensité et l'atmosphère en vivacité. À chaque verre, un plaisir équilibré se mêle à l'énergie raffinée de l'instant : un état entre concentration et fluidité, une sensation de légèreté et une subtile élévation des sens. Jamais envahissante, toujours nuancée et harmonieuse. Pensées pour de nouveaux rituels de célébration et des occasions qui comptent, les compositions de Maison Haute Joie offrent une expérience consciente et raffinée, qui se prolonge avec grâce et laisse une impression durable de fraîcheur, de présence et d'équilibre.

CONSEILS DE SERVICE

Servir bien frais à 6-8 °C (43-46 °F), dans une flûte à champagne ou un verre à vin blanc fin, pour révéler ses bulles délicates et sa richesse aromatique. En été, la cuvée se savoure aussi sur glace, où s'expriment sa fraîcheur et son élégance. Idéale à l'apéritif ou pour un moment de plaisir raffiné.

ACCORDS À TABLE

Un accord élégant avec une cuisine légère et estivale : salades d'agrumes ou de baies, légumes grillés, volaille et poisson. Son fruit éclatant, ses notes florales et son acidité fraîche accompagnent aussi les mets méditerranéens et asiatiques délicatement épicés, et les desserts raffinés aux fruits.

PRODUKTINFORMATIONEN

CATÉGORIE	Boisson NoLo / Thé pétillant
COLLECTION	Grand Cuvée Botanique
CUVÉE	Blanc et Noir Sparkling - Édition 2026
ALCOOL	Sans alcool (0,0 % vol.)
SUCRE	0,8 g pour 100 ml
ÉNERGIE	26 kJ / 6 kcal pour 100 ml
BOUCHAGE	Bouchon en liège naturel avec muselet
FORMATS	740 ml / 1500 ml
CONSERVATION	18 mois

CONTACT

MAISON HAUTE JOIE GMBH
sales@maisonhautejoie.com | www.maisonhautejoie.com

