



CASTELNAU - RÉSERVE BRUT



Vignoble: Champagne Castelnaud

Pays: France

Région: Champagne

Cépage: 40% Chardonnay, 40% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Un champagne avec de la profondeur ! La longue maturation de 5 ans confère au Brut Réserve une grande polyvalence. Une attaque élégante et des montagnes russes en bouche avec un arrière-goût qui persiste longtemps. L'ajout de 30 % de vin de réserve (il s'agit de vins des années précédentes) et leur maturation encore plus longue en cave en font l'icône des champagnes Castelnaud. Grâce à une maturation longue et lente, Castelnaud crée un slow-wine. Un vin complexe avec différents éléments aromatiques et gustatifs.

AGRÉABLE AVEC

Suffisamment puissant pour accompagner une sole frite, des coquilles Saint-Jacques grillées ou des salades riches. Il est également idéal pour l'apéritif.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

TENEUR EN ALCOOL

12,5% vol.