



## CASTELNAU - ROSÉ



**Vignoble:** Champagne Castelnau

**Pays:** France

**Région:** Champagne

**Cépage:** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

Ce champagne rosé est élégant et riche en saveurs avec des notes de fruits rouges, de cassis et la fraîcheur du pamplemousse. Ce champagne mûrit pendant quatre ans sur ses cellules de levure dans la cave de Reims. C'est ainsi que la magie opère et que l'on obtient une mousse douce et élégante avec une finale extrêmement longue et excitante.

### AGRÉABLE AVEC

Délicieux avec du saumon fumé, une salade de tomates, un carpaccio de bœuf ou de thon, du homard ou diverses tapenades avec du pain.

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

**TENEUR EN ALCOOL**

12% vol.