



CASTELNAU - DEMI SEC



Vignoble: Champagne Castelnau

Pays: France

Région: Champagne

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

Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Ce champagne demi-sec est destiné aux personnes qui aiment une douceur riche et complexe avec une fraîcheur tropicale. Ce vin est composé de 40 % de chardonnay, 20 % de pinot noir et le reste de pinot meunier. Ce champagne doux et élégant est d'une grande complexité et d'une grande fraîcheur en bouche. une touche de fraîcheur en bouche grâce à sa merveilleuse acidité et à une et une délicieuse onctuosité.

AGRÉABLE AVEC

Paté, foie gras ou desserts au miel et aux noix.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

TENEUR EN ALCOOL

12,5% vol