



## CASTELNAU - MILLÉSIME 2006



**Vignoble:** Champagne Castelnau

**Pays:** France

**Région:** Champagne

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

**Contenu:** 75 cl

### LES CARACTÉRISTIQUES

Riche et aromatique, rond et souple avec des notes d'abricot et de brioche. C'est un champagne complexe et délicat avec une belle longueur en bouche.

### AGRÉABLE AVEC

Ce millésime sec s'accompagne d'une cuisine délicate. Pensez à la cuisine française avec des plats de poissons raffinés comme la lotte ou des plats à la truffe, mais essayez aussi une tarte aux légumes consistante ou des plats de la cuisine orientale avec une touche épicée.

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

### TENEUR EN ALCOOL

12,5% vol.