CORDIER

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.