CORDIER

CASTELNAU - HORS CATÉGORIE

Vignoble: Champagne Castelnau
Pays: France
Région: Champagne
Cépage: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Contenu: 75 cl

LES CARACTÉRISTIQUES

Dans l'arôme et le goût, vous découvrirez des notes de pêche mûre, de vanille, de pain grillé, soutenues par la mousse la plus raffinée que vous puissiez imaginer. Le style du champagne est extra-brut, ce qui signifie qu'il est encore plus sec que le Brut. Cela donne un raffinement et un rafraîchissement à ce champagne complexe qui fait de ce beau vin un vin harmonieux.

AGRÉABLE AVEC

Le champagne Hors Catégorie se marie très bien avec divers légumes, poissons et viandes aux saveurs et sauces prononcées. Ce champagne peut même s'accommoder sans problème des viandes rouges.

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12°C

TENEUR EN ALCOOL

12,5% vol.