



CASTELNAU - HORS CATÉGORIE



Wijnhuis: Champagne Castelnau

Land: Frankrijk

Streek: Champagne

Druivenras: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

In de geur en smaak ontdek je tonen van rijpe perzik, vanille, geroosterd brood ondersteunt met de meest verfijnde mousse die je maar kunt bedenken. De stijl van de champagne is extra-brut en dit betekent dat hij nog droger is dan de Brut. Dit geeft een verfijning en verfrissing aan deze complexe Champagne waardoor deze prachtige wijn in harmonie is.

LEKKER BIJ

De Hors Categorie champagne gaat zeer goed bij diverse groenten, vis en vleesgerechten met uitgesproken smaken en sauzen. Deze bijzondere Champagne kan zelfs rood vleesgerechten aan zonder enig probleem.

BEWAARPOTENTIEEL

3 jaar

SCHENKEN OP

10-12°C

ALCOHOLGEHALTE

12,5% vol.

Deze champagne is een buitencategorie. Anders dan anders! Een out-of-the-box project van de twee vrouwelijke keldermeesters Carine Bailleut en Elisabeth Garcelot. De champagne bestaat voor meer dan de helft uit pinot noir, dertig procent pinot meunier en is aangevuld met chardonnay. De druiven komen van de beste wijngaarden uit de beste jaren respectievelijk 2008, 2010, 2011 en 2012. De wijnen hebben een houtopvoeding gehad wat bijzonder is in de Champagne. De meeste boeren werken namelijk met roestvrijstaal. In de geur en smaak ontdek je tonen van rijpe perzik, vanille, geroosterd brood ondersteunt met de meest verfijnde mousse die je maar kunt bedenken. De stijl van de champagne is extra-brut en dit betekent dat hij nog droger is dan de Brut. Dit geeft een verfijning en verfrissing aan deze complexe Champagne waardoor deze prachtige wijn in harmonie is.