



Champagne de Castelnau Brut Rosé

Région	Champagne
Appellation	Champagne
Producteur	Champagne de Castelnau
Contenance	75cl
Cépages	40 % Chardonnay 15 % Pinot Noir 45 % Pinot Meunier 12 % des Pinots sont vinifiés en vin rouge dont 20 % de vin de réserve
Temp. de service	7 à 8°
Durée de garde	1 an
Accords avec familles de plats	APERITIF DESSERTS POISSON

Commentaire de dégustation

Cette cuvée révèle subtilité et ampleur. Sa robe est d'un rose tendre avec de jolis reflets saumonés. Son nez fin et élégant offre aux dégustateurs le fruité de la cerise noire bien mûre sur des notes légèrement grillées. Sa bouche est savoureuse et gourmande. Les arômes des petits fruits rouges s'épanouissent avec volupté. Les notes mentholées soulignées de délicates touches d'amandes grillées viennent flatter le palais. La finale tonique confère à l'ensemble une pétillante fraîcheur. Ce Champagne Rosé sera des plus adéquats sur des tartes chaudes, des clafoutis, des desserts à base de fruits blancs et rouges. Il accompagnera avec raffinement vos apéritifs.

