



Champagne de Castelnau Brut Millésimé 2006

Région	Champagne
Appellation	Champagne
Producteur	Champagne de Castelnau
Contenance	75cl
Cépages	Chardonnay 50%, pinot noir 30%, pinot meunier 20%.
Temp. de service	9 à 10°
Durée de garde	5 ans après l'achat

Accords avec familles de plats

APERITIF
CUISINE DU MONDE
POISSON
VEAU
VOLAILLES

Commentaire de dégustation

Nous avons élevé, avec soin, cet assemblage qui se nourrit d'une formidable complexité. L'aération permet à cette cuvée millésimée de jouer sur un registre de notes à peine torréfiées, dévoilant une finale gourmande vanillée, chaude et généreuse. Sa force est d'offrir sa vinosité avec à la fois intensité et légèreté. Le Champagne de CASTELNAU Brut Millésime est idéal pour l'apéritif. Ses notes de fruits et de miel se marieront idéalement à une Volaille aux agrumes et épices douces ou un mignon de veau aux raisins confits.

