Champagne de Castelnau Brut Réserve

Région	Champagne
Appellation	Champagne
Producteur	Champagne de Castelnau
Contenance	75cl
Cépages	40 % Chardonnay 20 % Pinot Noir 40 % Pinot Meunier dont 20 % de vin de réserve
Temp. de service	7 à 8°
Durée de garde	2 ans

Accords avec familles de plats

APERITIF

FRUITS DE MER

POISSON

VEAU

VOLAILLES

Commentaire de dégustation

Les premières sensations délivrent une complexité aromatique rarement atteinte dans la catégorie « Brut sans année » La domination des notes grillées du Chardonnay s'estompe doucement pour laisser percevoir des senteurs épicées de thym et de laurier. Le tabac blond et les fleurs séchées sont également bien présents. Grâce à la présence des vins de réserve le caractère profond et généreux des saveurs pralinées se poursuit sur des notes toastées et finement grillées. Pain d'épices, amande, noisette sont en harmonie avec les notes fruitées de pêche et d'abricots mûrs. La fraîcheur du palais en finale est portée par le chardonnay qui donne de l'élégance à ce beau mariage.