



# Champagne de Castelnau Brut Réserve 37,5 cl

|                                |                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Région                         | Champagne                                                                     |
| Appellation                    | Champagne                                                                     |
| Producteur                     | Champagne de Castelnau                                                        |
| Contenance                     | 37.5cl                                                                        |
| Cépages                        | Chardonnay 40%, pinot noir 20%,<br>pinot meunier 40%. Vins de<br>réserve 16%. |
| Temp. de service               | 7 à 8°                                                                        |
| Durée de garde                 | 1 an                                                                          |
| Accords avec familles de plats |                                                                               |
| APERITIF                       |                                                                               |
| FRUITS DE MER                  |                                                                               |
| POISSON                        |                                                                               |
| VEAU                           |                                                                               |
| VOLAILLES                      |                                                                               |

## Commentaire de dégustation

Sa robe est d'une couleur jaune à reflets vert et or. Le premier nez suscite la curiosité du dégustateur, car il indique dès les premiers effluves une complexité aromatique rarement atteinte dans la catégorie « Brut sans année ». Le grillé et le torréfié se déchaînent, avant de faire place aux amandes et à la fève de cacao. « Une âme de Millésime dans un corps de Brut » est le portrait le plus juste de cette cuvée. En bouche, la maturation se confirme avec la générosité, la richesse et le soyeux. Le Chardonnay occupe d'abord le devant de la scène puis s'esquive pour mettre en avant les cépages noirs et leurs fruits concentrés. La bouche est interminable, laissant une sensation savoureuse de plénitude.

