



# Champagne de Castelnau Blanc de Blancs Millésimé 2006

Région	Champagne
Appellation	Champagne
Producteur	Champagne de Castelnau
Contenance	75cl
Cépages	100 % Chardonnay Principalement issus du mariage contrasté de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs.
Temp. de service	9 à 10°
Durée de garde	5 ans après l'achat

Accords avec familles de plats

**FROMAGE**  
**FRUITS DE MER**  
**POISSON**

## Commentaire de dégustation

Subtilement crémeux et légèrement soutenu par une fine amertume chocolatée, le caractère aérien de cette cuvée aux senteurs mentholées se fond en bouche avec élégance. Les saveurs des fruits blancs délicatement miellés apportent une belle densité formant avec les notes d'arômes une finale harmonieuse. L'opulente élégance de ce Blanc de Blancs s'alliera avec bonheur à des raviolis de langouste au jus coraillé, ou un tartare de Saint Jacques aux truffes.

