

CHAMPAGNE
CASTELNAU

blanc de blancs

2004



CUVÉE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉE 2004

UNE HARMONIE ENTRE
DÉLICATESSE ET PUISSANCE

Le Champagne CASTELNAU Blanc de Blancs millésimé est créé pour une gastronomie d'expression où se marient la puissance des arômes et la force des saveurs iodées de la terre pour un mariage des plus heureux.

J'ai voulu, en élaborant ce millésime, exhaler toute la riche expression des Chardonnays issus de deux terres : celle de la Côte des Blancs et celle de la Montagne de Reims, créant ainsi un jeu subtil et harmonieux de contrastes.

Un élevage de plus de 10 ans en cave enrichit le potentiel aromatique de ce vin, sublimé par une finale tout en fraîcheur.

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.

Elisabeth SARCELET

*Chef de Caves
des Champagnes CASTELNAU*

ACCORDS METS/VINS

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.

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay
Principalement issu du mariage contrasté de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs.

AUTRES

Dosage : 8 g/l