



CASTELNAU - MILLÉSIME 2006



Wijnhuis: Champagne Castelnau

Land: Frankrijk

Streek: Champagne

Druivenras: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Inhoud: 75 cl

KARAKTERISTIEKEN

Rijk en aromatisch, rond en soepel met hinten van abrikoos en brioche. Het is een complexe en delicate champagne met een lange afdronk.

LEKKER BIJ

Bij deze droge millésimé hoort een delicate keuken. Denk aan de Franse keuken met verfijnde visgerechten als zeeduivel of gerechten met truffel maar probeer ook eens een stevig groententaartje of gerechten uit de Oosterse keuken met een kruidige touch.

BEWAARPOTENTIEEL

3 jaar

SCHENKEN OP

10-12°C

ALCOHOLGEHALTE

12,5% vol.

De kwaliteit van de druiven uit 2006 waren uitzonderlijk goed. Niet ieder jaar wordt er een millésimé gemaakt. Dat doet Castelnau alleen in uitzonderlijke jaren. De cuvée bestaat voor de helft uit chardonnay, dertig procent pinot noir, die de stevigheid geeft aan de wijn en twintig procent pinot meunier. Na een lange rijping op fles van twaalf jaar in de kelders van Reims en heel veel geduld ontstaat een zachte verfijnde mousse en een delicate smaak. Millésimé 2006 laat je geroosterde noten, toast en rijp geel fruit ontdekken in je neus en mond. Deze worden ondersteund met een subtiele frisheid van munt en eucalyptus.