

Champagne Castelnau Brut



T: +31 (0)79 3634800 | W: www.cordier-wines.nl

PRODUCT INFORMATIE

Soort	Witte wijn
Druivensoorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Land	Frankrijk
Alcoholpercentage	12.5%
Inhoud	0.75



WIJNOMSCHRIJVING

Brut is de meest droge Champagne van de range. Daarom is de Brut perfect als aperitief of lekker bij fingerfood als sushi, maki en sashimi. Door zijn mooie sappige frisse zuren verfrist hij jouw mond en smaakpapillen en ben jij klaar voor de avond. Wijnmaakster Elisabeth Garcelot heeft ieder jaar een nieuwe uitdaging om met de oogst en haar reservewijnen de juiste style Brut te maken. Dit is pure kunst! A girls b(l)end! De Chardonnay, Pinot Noir en Pinot Meunier worden gemengd met elkaar zodat iedere druif zijn eigen smaaktaandeel heeft in deze harmonieuze Brut. De meeste Brut Champagnes rijpen ongeveer 15 maanden in de kelder. Bij Champagne Castelnau is dit anders, de wijnmaakster kiest voor een dubbele rijpingstijd.

LIGGING VAN DE WIJNGAARD

Champagne, Reims

WIJN-SPIJSSUGGESTIES

Het is een verrukkelijk aperitief, maar het is ook een goede begeleider van alle soorten voorgerechten, vis, schaal- en schelpdieren en witvlees-gerechten, alsmede diverse kaassoorten.

WIJNKAART BESCHRIJVING

Een zuivere, verfrissende, verfijnde champagne met nootachtige

