



CHAMPAGNE  
*de Castellane*

BRUT MILLÉSIMÉ

—  
2004  
—

L'expression d'une grande année

### ASSEMBLAGE

Seules les grandes années donnent naissance au Millésime de Castellane qui, conçu à partir d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins de la seule vendange 2004, exalte le brut. Le Millésime 2004 est issu des meilleurs crus de la Champagne: 45% de Pinot Noir (Hautvillers, Aÿ, Bouzy, Mareuil sur Aÿ,...) 55% de Chardonnay (Cramant, Avize, Mesnil sur Oger, Cuis,...)

### NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur or à reflets jaune d'or avec une mousse vive et persistante. Nez complexe attaquant sur des arômes de fruits confits et de pâte de fruit (pêche et coing). A l'aération, le nez évolue sur des notes de vanille et de brioche. La bouche associe avec élégance une très belle acidité et une grande opulence, héritée de raisins de grande qualité et d'un élevage sur lies. Ces arômes complexes s'expriment sur une large palette allant des notes de pêches de vigne et de poires au sirop pour finir vers des notes d'agrumes. Très belle longueur en bouche pour ce champagne d'exception tout en élégance et en plénitude qui apportera beaucoup de plaisir.



### VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

L'élevage du vin sur lattes en cave s'effectue pendant plus de quatre ans. Après cette période, il est d'abord dégorgé, puis dosé avec une liqueur à parts égales de Chardonnay et de Pinot Noir.

### RECOMMANDATION

Servi autour de 10°C, il accompagnera parfaitement un tournedos Rossini, un poulet à la crème ou même un fromage à pâte cuite.