

CHAMPAGNE *de Castellane*

BRUT



Le Brut exprime le "style de Castellane", mariage subtil d'élégance et de plaisir. Il est le reflet de l'attachement des oenologues à la tradition de qualité de la Maison et illustre leur savoir-faire pour exprimer, avec constance au fil des années, la richesse et la finesse de son style.

ASSEMBLAGE

Assemblage équilibré des trois cépages champenois (35% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier), sa régularité est garantie par l'apport d'environ 15% de vins de réserve. Les crus qui le composent et son vieillissement en cave de plus de 24 mois sont la source de sa fraîcheur et de sa structure.

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur or pâle, mousse fine et généreuse. Au nez, le parfums de fleurs blanches, de compote de fruits frais et de brioche, confèrent au vin son élégance et sa finesse. En bouche, les arômes évoluent vers des notes de vanille, de fruits à chair blanche et de pain d'épices.



VINIFICATION & VIEILLISSEMENT

C'est après un élevage en cave à 10°C de 24 mois minimum que notre Brut sera dégorgé puis dosé (entre 9 g/l de sucre) avec une liqueur élaborée sur mesure à partir de Chardonnay et de Pinot Noir. Après ce dosage, notre cuvée bénéficiera d'une repos supplémentaire de 3 mois minimum avant expédition.

RECOMMANDATION

Le Brut est idéal pour un apéritif stylé comme pour une longue soirée de fête. Au cours d'un repas, il mettra en valeur les plats les plus simples tels que jambon de Parme au melon, ou poulet aux morilles, et soulignera avec élégance les mets les plus fins.