

Sigva

Champagne de Castelnau Brut Reserve

Artikelnummer: 7619101/6

Ursprung: Champagne

Druva: 40 % Chardonnay, 40 % Pinot meunier, 20 % Pinot noir

Årgång: NV

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska

Kategori: Mousserande vin



Smakbeskrivning:

En traditionell champagne som ger ett elegant intryck. Den fina, nästan kryddiga doften har inslag av örter, såsom timjan samt en nötig ton. Torr och mycket frisk smak, med mogen karaktär av kex, mandel och hasselnötter tillsammans med harmonisk stenfrukt såsom persika och mogen aprikos.

Skörd/Vinifikation:

Champagne de Castelnau har specialiserat sig på att lagra sin champagne extra länge på sin egna jästfällning. Efter skörden får Brut Reserve mogna på sin egen jästfällning i totalt 6 år, vilket ger en aromatisk komplexitet som är mycket sällsynt i Non Vintage-Champagne. Skörden sker på traditionellt vis, med presshus ute i vingårdarna för att druvorna inte ska behöva transporteras i onödan.

Passar till:

Vinet passar som aperitif eller till rätter av skaldjur och fisk. Går också att kombinera med lättare köttretter.

Information om producent:

Champagne de Castelnau har sitt ursprung i Epernay. Castelnau grundades 1916, under första världskriget och namnet skapades för att hedra en hyllad fransk general, General Edouard de Curières de Castelnau som vann slaget om Champagne. I tre generationer ägdes Castelnau av en familj från Epernay, 2003 gick ägandet över till en grupp vinodlare från Reims som såg potentialen i Castelnau och idag förfogar gruppen över 900 ha, uppdelat på 149 olika byar (crus). Många av byarna är Grand Cru eller Premier Cru klassificerade och är utspridda från Montaigne de Reims ner till Aube. Castelnau har ända sedan starten 1916 varit kända för att göra exceptionella viner med sitt speciella signum; de lagras ovanligt länge på sin jästfällning vilket ger champagner med fyllig kropp, lång längd och stor komplexitet.