



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT MILLÉSIME 2002

Bei der Vermählung der Lagenweine, die den Grundstein für die Kreation eines Champagners bildet, sind die Fähigkeiten des Kellermeisters und der ihn begleitenden Önologen ausschlaggebend.



BESCHREIBUNG VON DEM KELLERMEISTER :

Seine gelbe Robe schmückt dieser Champagner mit grünlichen Reflexen.

Der hauptsächlich aus den Lagen Montagne de Reims und Mont de Berru stammende Chardonnay bringt den Pinot Meunier aus den ersten Lagen der Montagne de Reims regelrecht zum Glänzen, wobei der Pinot Noir die Cuvée abrundet.

Ein luftiger Wein mit feinen Röstnoten und Gewürznuancen, der sich am Gaumen zu einem vollmundigen, reichhaltigen Genusswein entwickelt und Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Mandeln und gedünstetem Obst freigibt. Ein warmer, voluminöser Körper mit einer kleinen lebendigen Spitze im Finale entfaltet eine leichte Röstnote. Seine Eleganz und Raffinesse überraschen, er zeigt vortrefflich das Besondere des Jahrgangs 2002, ganz im Stil des Hauses CASTELNAU.

Mit Gewissheit steckt in diesem Wein ein bemerkenswertes Alterungspotenzial, er kann durch die Reife in den Kellern noch gewinnen, wobei er sich heute schon unter den Besten platziert.



EMPFEHLUNGEN ZU SPEISEN :

Der Champagner CASTELNAU Brut Millésime 2002 ist ideal als Aperitif, er ist aber auch ein angenehmer Begleiter zu gebratenem Petersfisch verfeinert mit Tahiti-Vanille oder zu einem Frikassee der Bresse-Poularde an Flusskrebse in Crèmesauce.



REBSORTEN :

50 % CHARDONNAY

mit hohem Reifepotenzial gewachsen auf reinen Kreideböden.

10 % PINOT NOIR

40 % PINOT MEUNIER

