

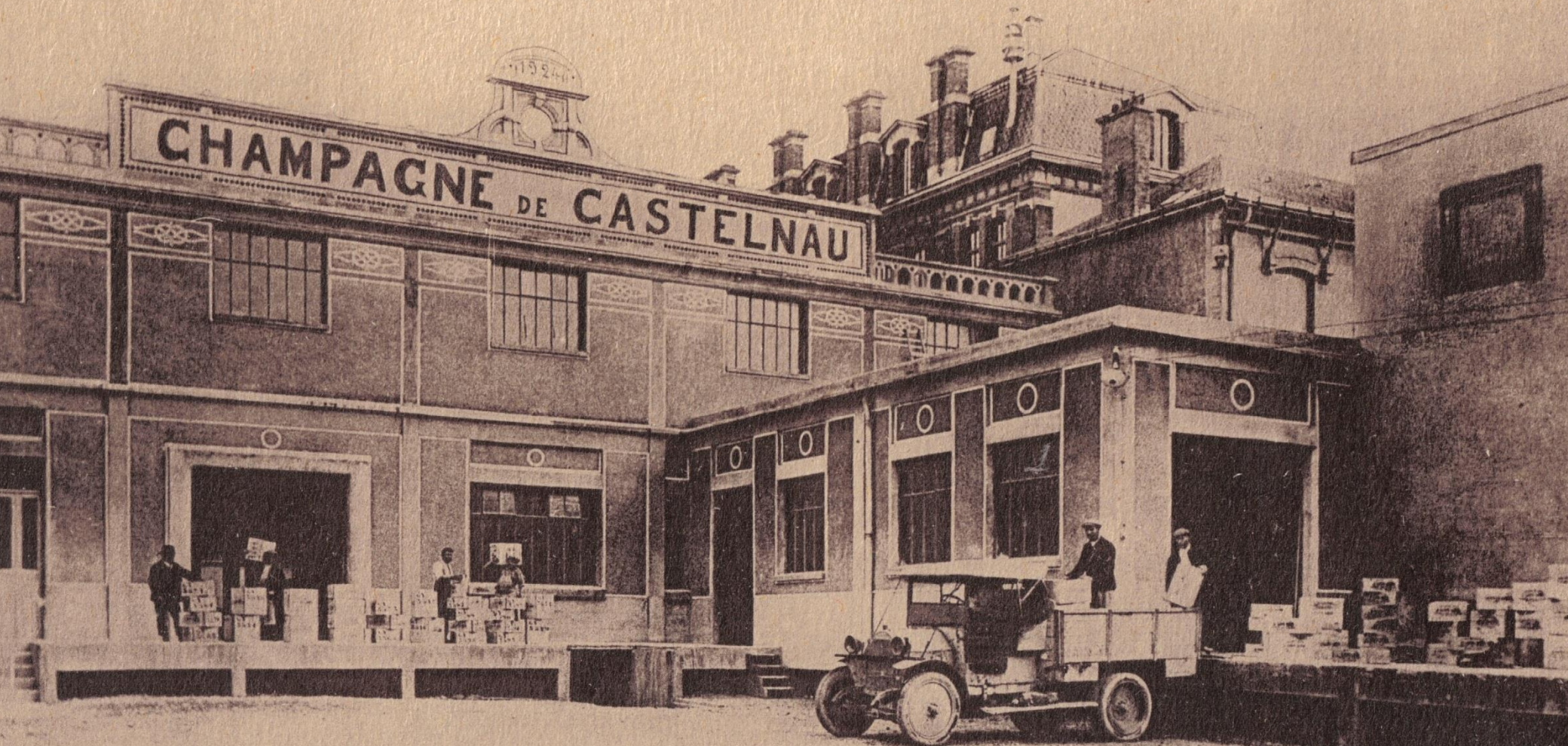


CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

EDLE HERKUNFT

- 1916 geründet, zu Ehren von Pazifisten General von Weltkrieg 1
- Verkauft im guter Gesellschaft, Restaurants und Luxus-Boutiquen





CHAMPAGNE de CASTELNAU - ÉPERNAY
Entrée des Caves et Cellers - Expéditions

Photo Poyet, édité.

EINE EINMALIGE ENTWICKLUNG

- Eine unvergleichliche Beschaffung:
500 000 Flaschen aus 900 ha unter 150 Cru-Lagen
- Zwei-fach längere Reife auf der Hefe:
6 Jahre der Brut Réserve, 12 Jahre die Jahrgänge

« Der XO von Champagner »







CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE






CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT CLASSIQUE

- 20% Chardonnay
- 75% Pinot Meunier
- 5% Pinot Noir
- Mit 12% Reserve Weine
- 3 Jahre auf der Hefe

Frisch und doch sanft, Aprikosen , weißen Pfirsich mit einer sehr zarte Aromenfinale.
Sehr vielseitig: Cocktails, Vorspeisen...




CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT RÉSERVE

- 40% Chardonnay
- 20% Pinot Noir
- 40% Pinot Meunier
- Mit 20 % Reserve Weine
- 6 Jahre Alterungszeit auf der Hefe

Herrlich tief, komplex, raffiniert Wein

Lang, elegant und frisches finale

«Die Seele eines Jahrgangs im Körper eines Bruts»




CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT ROSÉ

- 40% Chardonnay
- 20% Pinot Noir
- 40% Pinot Meunier
- Mit 15% Rotwein aus Pinot Noir
- Und mit 15% Reserve Weine

Aromas von Walderdbeeren und Pflaumen

Weich, sinnlich, leicht und delikats

Schöne Finale mit gebackenen Früchten und
feiner Kirschwasseraroma




CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT JAHRGANG 2002

- 50% Chardonnay
- 10% Pinot Noir
- 40% Pinot Meunier
- 12 Jahre Alterungszeit auf der Hefe

Gewürzte und Röstaromen Aromas

Zitrus, Mandel und gebackene Früchte Warm
und edel, leicht gerösteter Finale

Auffallend elegant und raffiniert, stilvoll



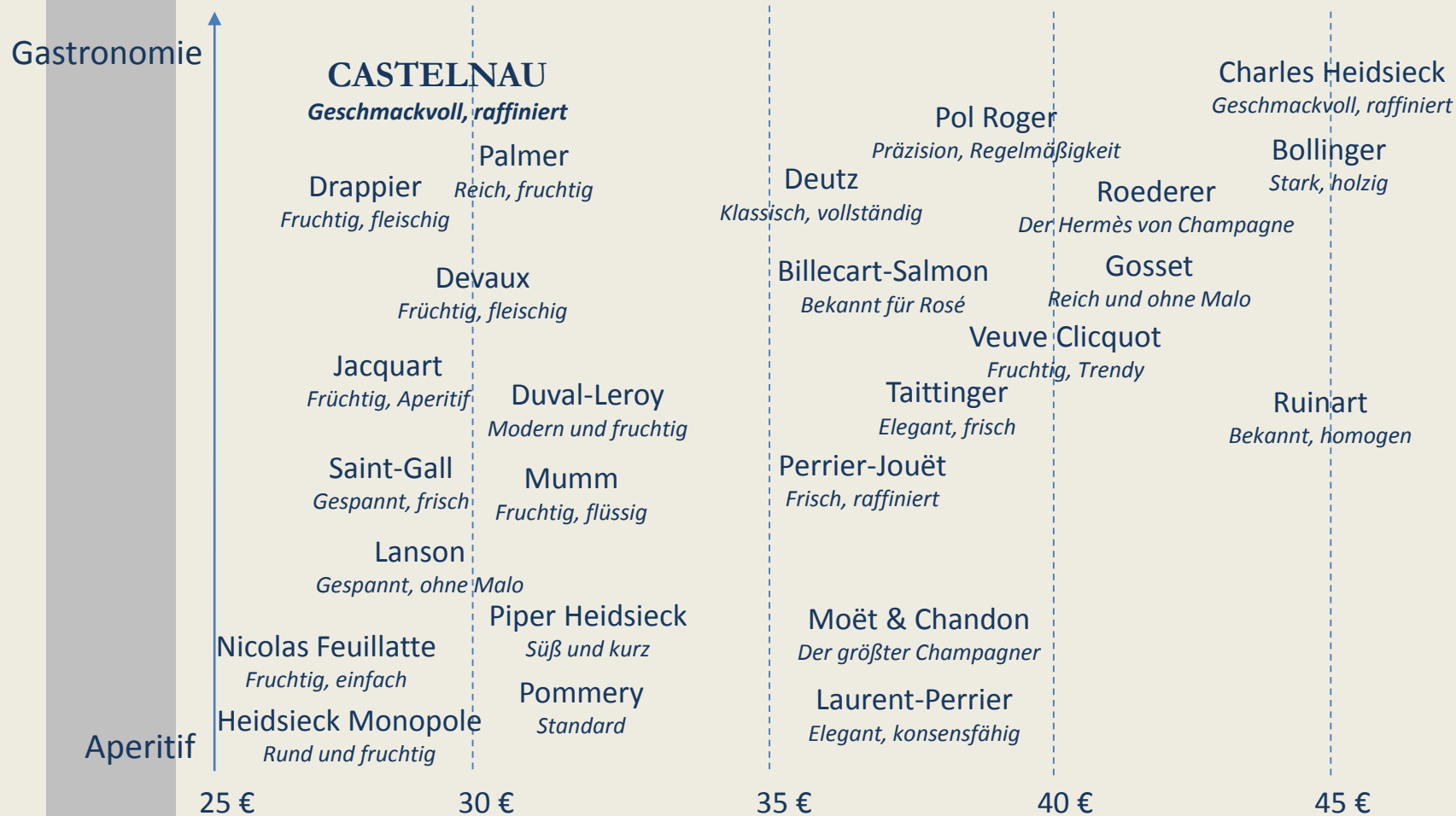

CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS JAHRGANG 2003

- 100 % Chardonnay aus Montagne de Reims, Montagne de Berru, Montgueux und Côte des Blancs
- 12 Jahre Alterungszeit auf der Hefe

Luftig, delikat und feinwürzig Aromas:
Eukalyptus, Thymian, Salbei und Minze
Golden Früchte wie Mirabelle, Pfirsich
Komplex, raffiniert und sehr lang

POSITIONIERUNG DES MARKES



GERÜHMTE QUALITÄT & EINMALIGER STIL



Favorit 2015 + 2016
Zwei aufeinander folgenden Jahren
in führendes französisches Weinführer

GERÜHMTE QUALITÄT & EINMALIGER STIL

- Brut
- Brut Réserve
- Rosé
- Vintage 2002
- Blanc de Blanc
Vintage 2002



Champagne

Outstanding





CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

GERÜHMTE QUALITÄT & EINMALIGER STIL



Fine Champagne Magazine Top 100

2015	47	Castelnau Blanc de Blancs Vintage 2002	90/100
	51	Castelnau Vintage 2002	90/100
	52	Castelnau Vintage 1998 Magnum	90/100
	69	Castelnau Rosé	89/100
2014	25	Castelnau Vintage 2002	90/100
	37	Castelnau Brut Réserve	90/100
	66	Castelnau Rosé	88/100

SELEKTIV VERTRIEBEN



Dorchester Collection



LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

Lafayette
G O U R M E T

American Airlines 

 **Lufthansa**

BRITISH AIRWAYS 

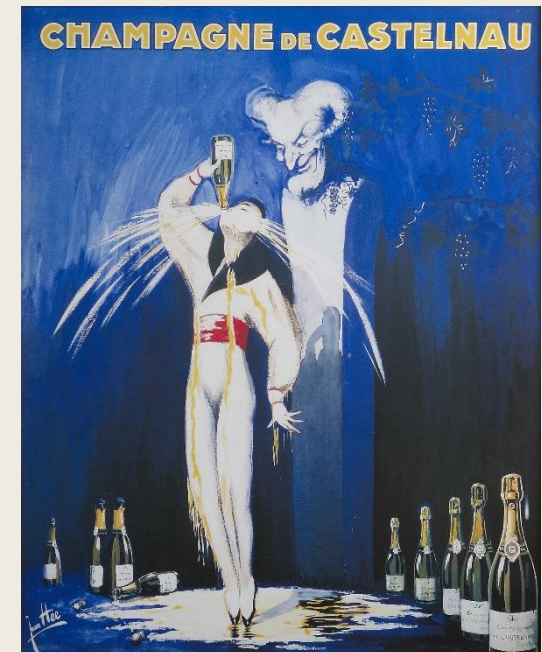
PARTNER VOM TOUR DE FRANCE 2017 IN DÜSSELDORF BEGINNT!

Le
de TOUR.
France



1916-2016 100-JÄHRIGEN JUBILÄUM DES HAUSES

- Perfekte Gelegenheit um Partner zu werden
- Um Mai, Erstellung eines neue Prestige-Cuvées



KURZ

- Zwei-fach längere Reife auf der Hefe
- Von Kritikern zum Ritter geschlagen
- Ein tolles Leistungsverhältnis:
Der Gastronomie-Champagner unter € 30,00

“Champagne am besten gehütete Geheimnis”



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

Arnaud Fabre

Export Manager

a.fabre@crvc.fr

+33 788 58 85 96