



Castellane Brut, 750ml

Pris inkl. moms

299,00 kr

Systembolaget nr

7557

Beskrivning

Castellane Brut har en nyanserad doft med inslag av gula äpplen, bakade äpplen, citrus, ostronskal och nybakt bröd. Torr, frisk, fruktig och lång smak med tydlig brödighet och inslag av grapefrukt, äpple, citron och mineral.

Rekommendation

Som apéritif eller till lättare fisk- och skaldjursrätter. Varför inte en ångad rödtungsfilé med champagnesås, löjrom och pressad mandelpotatis.

Produktion

Druvorna kommer från 70 utvalda byar runt om i Champagnedistriktet. Varje vin vinifieras vid låg temperatur, cirka 16-18 grader, och var för sig, för att sedan föras samman till denna blend. Vinet jäses på ståltank och man genomför också malolaktisk jäsning. För att behålla kvalitet och stil år efter år används ca 15% reservvin (äldre lagrade viner). Dosage är 9 gram socker per liter och champagnen har vilat på sin jästfällning i 24 månader innan degorgering (process där man tar bort jästfällningen och sätter på den riktiga korken och grimman)

Kul att veta

Champagne de Castellane är ett klassiskt champagnehus, grundat av Vicomte de Castellane 1895. De ingår sen 1999 i Laurent-Perrier gruppen med bland andra, Salon, Delamotte och Jeanmaire.

Huset är beläget i Epernay och på plats är Castellane svårt att missa med sitt kända vattentorn nedanför Avenue de Champagne som syns över hela staden.

Castellane har ett rött kors som symbol. Korset kallas St. André Cross och valdes från början som en hyllning till Champagnes äldsta regemente, men även för att det är en symbol som lätt kan igenkännas och symbolisera detta fina varumärke. Många kända konstnärer har gjort sina tolkningar av korset.

Produkttyp: Mousserande vin
Volym: 750 ml Alkoholhalt: 12 %

Druva:

Chardonnay 35% Pinot Noir 35%

Pinot Meunier 30%

Producent/varumärke:

Champagne de Castellane

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Kork Sockerhalt: 9 gram/liter

Låg sockerhalt

www.folkofolk.se

08-557 790 00, info@folkofolk.se