

BONGOÛT

Fiche Technique

Champagne Castelnaud Millésime 2003

Une année de récolte 2003 atypique révélée par le temps, offrant une cuvée riche, ample et généreuse.

Un assemblage dominé par la profondeur et le caractère du pinot noir puis révélé par la douce sensualité du chardonnay soigneusement sélectionné.

Notes de dégustation

L'équilibre des notes grillées et légèrement torrifiées s'ouvrent sur un univers fruité d'une grande richesse. Les saveurs de citron et d'agrumes confits laissent place à celles de la mirabelle.

Assemblage

30% chardonnay

70% pinot noir

