

## Champagne de Castellane Brut Rosé

**Proefnotitie:** Lichte roze van kleur. Florale aroma's met tonen van aarbei, framboos en rode bessen. Verfijnde smaak, zachte mousse en een aanhoudende afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Champagne de Castellane  
**Druivensoorten** 35% pinot noir, 35% chardonnay en 30% pinot meunier.  
**Land van herkomst** Frankrijk  
**Streek / Gebied** Champagne  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Mousserend  
**Alcoholpercentage** 12%

**Smaakprofiel:** aardbei, framboos, rode bessen

**Vinificatie:** Na de eerste vergisting vindt de tweede vergisting van champagne plaats in de fles. De wijn heeft na de eerste vergisting nog geen bubbeltjes en wordt in de fles gestopt samen met gistcellen en suiker. Hierdoor begint de tweede vergisting die ongeveer 3 weken duurt, de suikers worden omgezet in alcohol en koolzuur. Daarna hebben de gistcellen nog steeds een functie genaamd 'autolyse' waarbij de dode gistcellen in contact zijn met de champagne. Dit effect geeft het aroma van vers brood. De Castellane Champagnes rijpen voor 24 maanden op fles.

**Wijn & spijs:** Zalm, hartige gerechten, rood fruit en desserts

**Awards:** Aardbeien, bloemen, perzik, peer. Kruidig, stevig, zuren, lichte tannine, zoetje. **14,5/17 pnt.** - **Perswijn**

**Achtergrondinformatie:** In 1895 richtte Graaf Florens de Castellane het Champagnemerik de Castellane op in de pittoreske stad Epernay. De familie de Castellane behoort nu tot één van de oudste families van Frankrijk. De oprichter van het Champagnehuis kiest voor een opvallend etiket. Namelijk het bekende rode Andreaskruis, die afgebeeld staat op het vaandel van het oudste regiment in de streek. In het centrum van Epernay staat als symbool van de stad de toren van Champagne de Castellane. Deze toren werd in 1904 gebouwd en is het werk van Auguste Marius Tourdoire, de architect die ook het Gare de Lyon in Parijs ontwierp. Tegenwoordig is in de toren een deel van champagnemuseum gevestigd.

