



SOGAS MASCARÓ

\*DES DE 1910\*

# Castelnaud Millésimé 2006



## Procedencia

---

Champagne - Francia

## Tipo de uva

---

50% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 20% Pinot Meunier.

Crianza de más de 12 años.

## Nota de cata

---

**Nariz:** Aromas complejos a tostado y especias. Sus notas mentoladas le dan una ligereza para contrarrestar los tonos de mantequilla.

**Boca:** Marcado por la voluptuosidad del chardonnay de alta montaña, las notas de pomelo le confieren una frescura incomparable. Las notas especiadas características de la bodega también salen a relucir en el retronasal. Es sorprendentemente refinado.

**Maridaje:** Champagne GASTRONOMICO. Ideal para el aperitivo. Sus notas de frutas y miel maridan a la perfección con aves con salsas cítricas y muy especiadas. También resulta excepcional con asados de ciruelas confitadas.

[www.sogasmascaro.com](http://www.sogasmascaro.com)

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain  
Tel: 931 022 212 - e-mail: [info@sogasmascaro.com](mailto:info@sogasmascaro.com)