



Fondata nel 1895 dal Visconte Florens de Castellane, Champagne de Castellane ha preservato per secoli la sua affascinante storia grazie al carisma e all'intraprendenza di personaggi unici.

La sua torre domina orgogliosamente la città di Epernay, ergendosi a suo simbolo e a guida dei visitatori lungo la famosa Avenue de Champagne.

Florens de Castellane, uomo di comunicazione precursore dei tempi, scelse di donare alle proprie etichette un segno distintivo: la celebre croce rossa di Sant'Andrea, quale omaggio allo stendardo degli antichi reggenti dello Champagne.

Gli edifici che ospitano tutt'oggi la Maison de Castellane furono costruiti sotto la direzione di Fernand Mérand (1851-1922), enologo della cantina di Epernay dal 1880, che assisterà Florens de Castellane a partire dal 1895.

Grazie a una notevole capacità imprenditoriale, Mérand condusse la Maison a una mirabile crescita, tanto da commissionare, nel 1890, la progettazione di un nuovo imponente impianto.

Il nuovo impianto contribuì in maniera decisiva allo sviluppo della Maison: lo stabilimento poteva, infatti, ospitare l'intero processo di vinificazione,

dallo stoccaggio all'imbottigliamento.

Alexandre Mérand (1886-1970), figlio di Fernand, seguì le orme del padre già dal 1907.

Rientrato a Epernay prese il controllo del sito produttivo di Bouvet-Laduby Epernay, noto come "l'Union Champenoise".

Grazie al suo dinamismo e all'intuito imprenditoriale ereditato dal padre, Mérand sviluppò l'attività in brevissimo tempo, divenendo così proprietario del sito produttivo, dell'impianto costruito dal padre Fernand e dell'azienda.

Nel corso degli anni Cinquanta la Maison de Castellane incrementò nuovamente le proprie vendite e raggiunse il 5% di quota volume del mercato Champagne (circa un milione e mezzo di bottiglie). Alla sua morte nel 1970, fu la figlia più giovane a sedere a capo dell'azienda fino al 1982.

Bernard De Nonancourt, marito della figlia maggiore di Mérand, decise di partecipare al capitale societario.

Era il 1999 quando il gruppo Laurent-Perrier acquistò l'intero capitale dell'azienda dagli eredi di Mérand al fine di integrare de Castellane nel suo portfolio di champagne brand.



DE CASTELLANE BRUT

Assemblaggio: 35% Chardonnay, 35% Pinot Nero e 30% Pinot Meunier. Viene aggiunto circa il 15% di riserve per garantire una qualità costante. 9 g/l dosage.

Invecchiamento: da 24 a 36 mesi per garantire la struttura e la freschezza.

Aspetto: colore oro pallido. Fine bollicina.

Bouquet: note di fiori bianchi, composta di frutta fresca e sentori di brioche conferiscono al vino la sua eleganza e finezza.

Palato: accenni di vaniglia, frutta bianca e panpepato.

Abbinamenti: ideale come aperitivo e perfetto per raffinati antipasti.