CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Carte Or

Champagne Grand Cru

Le terroir

100% Chardonnay – Assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et d'Oger, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 4 ans

Vendange 2019 + 20% vins de réserve - Dosage 7 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Robe or pale, brillante avec une effervescence vive.

Nez : Un nez franc et expressif révélant des notes suaves d'oranges confites, d'orangette et de fleurs séchées. A l'aération des arômes exotiques et d'ananas s'expriment.

Bouche : Une bouche harmonieuse et équilibrée, portée par une belle rondeur, sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En finale, une touche citronnée met en exergue la longueur en bouche.

L'année 2019…

La campagne 2019 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. De multiples épisodes de gel ont balayé le vignoble. S'en sont suivis plusieurs épisodes caniculaires. Enfin, comme en 2018 une forte sécheresse a touché la Champagne, à la différence près que l'hiver 2018-2019 n'a pas été aussi pluvieux que le précédent et n'a donc pas permis d'avoir des stocks d'eau dans les sols aussi importants.

Après l'exceptionnel millésime 2018, l'année 2019 n'a pas à rougir. La vendange est marquée par une maturation inédite, des raisins en quantité suffisante et de belle qualité et un équilibre sucre/acide excellent. 2019 a réunit toutes les qualités pour devenir un millésime prometteur.

Accords mets et Champagne…

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS
contact@champagne-cazals.fr
www.champagne-cazals.fr