CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Clos Cazals
Vieilles Vignes 2014

Champagne Grand Cru

Le terroir

100% Chardonnay issu de la parcelle dite de la « Vieilles Vignes », plantée en 1957 au sein du Clos Cazals à Oger – Grand Cru

La vinification

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 9 ans

Passage de 20% en fût de chêne après fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Dégorgement janvier 2023 – Dosage 2 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe or pâle lumineuse avec de légers reflets argentés révélant une effervescence dynamique avec des bulles fines conduisant à un généreux cordon mousseux.

Nez : Un nez ayant du caractère. Une ouverture légère, timide, sur des arômes de fleurs blanches, d'aubépine puis s'ouvrant, se dévoilant peu à peu sur des notes plus gourmandes et généreuses d'agrumes confits et pâtissières.

Bouche : Une attaque franche et vive, dévoilant sur une bouche ample et ciselée. La minéralité du terroir d'Oger s'affirme avec la réminiscence des notes d'agrumes découvertes au nez et agrémentées d'une touche ronde et beurrée. Une finale longue, tonique et iodée.

L'année 2014…

Une campagne viticole qui, après un automne très pluvieux et un hiver très doux, reste globalement chaude mais avec une évolution toute en contrastes et des alternances brutales de météo… de quoi donner des sueurs froides aux vignerons jusqu'à la fin. La finalité est positive, un rendement confortable avec des raisins de bonne qualité et une mise en réserve effectuée.

Accords mets et Champagne…

A déguster de préférence avec un plat. Cette cuvée s'accordera à merveille avec du foie gras, une viande blanche avec des champignons comme par exemple une volaille sauce morille ou encore des saints jacques et autres poissons gras.

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