CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Millésime 2015

Champagne Grand Cru

Le terroir

100% Chardonnay assemblage de nos parcelles du Mesnil-sur-Oger et de Oger – Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Dégorgement fin 2022 – Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Une robe cristalline portant un reflet doré laisse apparaitre une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Un nez élégant type des chardonnays de la Côte des Blancs. Portant des aromes suaves d'agrumes confits, de poire et de fleurs blanches contrebalancés par une légère acidité rappelant la pomme Granny Smith. Après ouverture des notes iodées et mentholées s'expriment à leur tour.

Bouche : En première bouche, une attaque pure et profonde portée par une belle minéralité. Les arômes découverts au nez sous confirmés un à un à la dégustation qui se termine avec une belle longueur.

L'année 2015…

De l'histoire de la Champagne, très peu de millésime ont été vendangés avant le 5 septembre. Après 2014, classé dans la moyenne décennale en matière de démarrage précoce, 2015 sera lui le millésime des extrêmes. Au début de la saison végétative nul ne partait sur une vendange précoce tant le retard phénologique semblait s'ancrer. L'été spectaculaire et particulièrement sec aura insufflé au millésime une tout autre tendance. Un état sanitaire des grappes excellent, des moûts avec de bons degrés et une belle acidité ont laissé augurer un « grand millésime ».

Accords mets et Champagne…

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huitres, poissons blancs ainsi que des

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