CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Rosé XV

Champagne Grand Cru

Le terroir

88% Chardonnay provenant du Clos Cazals à Oger, Grand Cru

12% Pinot Noir provenant de Bouzy, Grand Cru

La vinification

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillissement sur lies en cave voutées durant 3 ans

Vendange 2020 + 20% vins de réserve - Dosage 4.5 grammes par litres

Rosé d'assemblage

Commentaires de dégustation

Œil : Robe cuivrée et lumineuse avec des bulles fines.

Nez : Un premier nez complexe et expressif porté sur les fruits rouges et noirs confits. A l'aération on découvre des notes gourmandes de viennoiseries et de café torréfié.

Bouche : Une attaque dynamique et vive tout en minéralité avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La finale est longue et acidulée.

L'année 2020…

La campagne 2020 aura été une nouvelle fois assez éprouvante pour la vigne. Pas ou peu de gel mais des fortes chaleurs auront engendré des dégâts d'échaudage. Malgré les coups de chaud et l'impression d'ensoleillement, la campagne 2020 ressort avec des températures et une insolation relativement normales.

Ce qui restera en mémoire, c'est une sécheresse qui s'est installée très tôt et qui a duré jusqu'au mois de septembre ainsi qu'un contexte économique mondial particulier qui amena à ne récolter qu'une partie du rendement agronomique estimé.

Accords mets et Champagne…

Cette cuvée sera parfaite pour l'apéritif ou accompagnée de fruits de mer, sushis, tataki de thon,

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