



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

SOLERA
Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay de nos plus belles parcelles d'Oger et du Mesnil sur Oger – Grand Cru

La vinification

Réserve perpétuelle de 2004 à 2020, méthode d'assemblage et d'élevage du vin

En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée

Vieillessement sur lies en cave voutées

Dosage 2 grammes par litre

Commentaires de dégustation

Œil : Robe jaune clair & cristalline laissant apparaître une effervescence dynamique avec de fines bulles.

Nez : Nez racé associant chair de poire discrète, sensation boisée, légèrement oxydative. Arôme expressif qui se révèle fin et subtil, marqué par la présence d'agrumes notamment le pamplemousse, de fleurs blanches et de menthe.

Bouche : En première bouche, la vivacité est présente par une attaque franche, pure et profonde portée par une belle minéralité. La bouche s'épanouit par une complexité aromatique apportée par des arômes de fruits secs qui apporte rondeur et profondeur.

Accords mets et Champagne...

Cette cuvée s'accordera à merveille avec des fruits de mer, huitres, poissons blancs ainsi que des sushis et sashimis. Vous pouvez la servir sans problème à l'apéritif.

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

