CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Clos Cazals
Le coteaux Champenois

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay de la parcelle appelée « Vieilles Vignes », plantée en 1957 dans le Clos Cazals à Oger - Grand Cru.

La vinification

Vieillissement en fûts de chêne pendant 2 ans suivis par vieillissement en bouteille dans nos caves voûtées pendant 2 ans

Vendanges 2019 – Production limitée à 1700 bouteilles

Commentaires de dégustation

Nez : Le nez s'ouvre avec une grande ampleur aromatique, dominée par les fruits à chair blanche, notamment la pêche blanche, auxquels se mêlent de fines notes pâtissières. L'ensemble affiche une maturité sereine, portée par une expression à la fois pure et généreuse.

Bouche : La bouche se distingue par son volume et sa texture particulièrement soyeuse. Plus axée sur l'équilibre et la profondeur que sur la tension, elle déploie une matière ample, soutenue par une trame crayeuse affirmée qui structure l'ensemble. La richesse du millésime est parfaitement maîtrisée, préservant une sensation de fraîcheur et d'élégance. La finale, longue et savoureuse, prolonge cette impression d'harmonie, de raffinement et d'élégance.

L'année 2019...

Après un hiver et un printemps marqués par une météorologie contrastée, l'année 2019 a connu plusieurs épisodes de chaleur qui ont profondément façonné le millésime. Malgré des conditions parfois exigeantes pour la vigne, le cycle végétatif s'est déroulé dans de bonnes conditions, favorisant une maturation régulière des raisins.

Les vendanges se sont déroulées sous un climat favorable, avec un excellent état sanitaire des grappes. Les moûts présentaient une belle concentration, des degrés satisfaisants et une acidité préservée, offrant un équilibre remarquable. L'intensité aromatique, la richesse de matière et la fraîcheur des vins laissaient entrevoir un millésime de caractère, alliant puissance, précision et potentiel de garde.

Accord mets et Champagne...

En apéritif ou pour accompagner un beau plateau de fruits de mer.

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