CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Les Boulangères
100% Mesnil sur Oger

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay de la parcelle appelée « Les boulangères » au Mesnil sur Oger - Grand Cru.

La vinification

Vieillissement sur lies en cave voûtée pendant 5 ans
En cuve thermorégulées et fermentation malolactique réalisée
Vendange 2020 - Dosage 2 grammes par litre
Edition limitée à 3000 bouteilles

Commentaires de dégustation

Oeil : Une robe or pâle brillante révélant une belle effervescence avec de fines bulles conduisant à un cordon pétillant généreux.

Nez : Le nez, typique du Mesnil, s'ouvre sur une expression intense de craie et d'agrumes. Avec le temps, de subtiles notes beurrées émergent, apportant de la complexité et révélant toute la richesse de ce terroir d'exception.

Bouche : La bouche est un véritable hommage à la craie. Très onctueuse, elle offre une belle matière, à la fois vive et ample. La finale minérale s'étire sur des notes d'agrumes et une savoureuse salinité, tandis qu'une délicate touche fumée apporte profondeur et complexité.

L'année 2020...

Après un hiver doux et un printemps précoce, l'année 2020 s'est rapidement distinguée par une avance végétative marquée. Les conditions chaudes et ensoleillées de l'été, ponctuées de périodes de sécheresse, ont favorisé une maturation rapide et homogène des raisins.

Les vendanges, parmi les plus précoces de ces dernières décennies, se sont déroulées dans d'excellentes conditions sanitaires. Les raisins présentaient une belle concentration, associant richesse aromatique, maturité aboutie et fraîcheur préservée. L'équilibre des moûts, entre générosité et tension, laissait entrevoir un millésime de grande qualité, à la fois expressif, précis et prometteur pour la garde.

Accord mets et Champagne...

A déguster en apéritif ou pour accompagner des plats tel qu'un plateau de fruits de Mer.

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