



### Champagne Cazals Millésime

Grand Cru, Blanc de Blanc  
Cazals

**Anbaugebiet:** Frankreich / Champagne AOC

**Rebsorte(n):** Chardonnay

**Ausbau / Herstellung:** Flaschengärung nach traditioneller Methode

**Charakteristik:** Dieser Champagner besticht mit einer hellen und strohgelben Farbe. Die Aromen sind ausdrucksvoll, geprägt von Aprikosen, Blütenhonig und Brioche. Im Gaumen empfängt uns ein reintoniger, lebendiger, in sich ausgewogener Champagner mit einer saftigen und angenehmen Perlage. Ein edler Jahrgangs Champagner, der viel Trinkfreude bereitet.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Champagner ist ein Genuss zu reichhaltigen Apéros, zu frischem Fisch mit Saucen, zu Scampis an Olivenöl, zu Lachsgerichten, zu Thunfischcarpaccio oder zu feinem Frischkäse.