



### Champagne Cazals

Grand Cru, Blanc de Blanc Brut  
Cazals

**Anbaugebiet:** Frankreich / Champagne AOC

**Rebsorte(n):** Chardonnay

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

**Charakteristik:** Die Farbe ist hell und strohgelb. Die Aromen erinnern an Mangos, Grapefruits, Orangenzesten und Hefe. Am Gaumen ist eine erfrischende, lebendige, fein perlende Kohlensäure und eine bekömmliche, zarte Bitternote erkennbar. Der Abgang ist haftend und von einer angenehmen Länge.

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

**Speisenempfehlung:** Dieser Champagner passt wunderbar zum Apéritif, zu Antipasti, zu Lachsgerichten, zu Thunfischtartar, zu Kaviar auf Blini und besonders klassisch zu Austern und Meeresfrüchten.