



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

CARTE BLANCHE
BRUT



Terroir : Oger - Mesnil sur Oger - Vertus - Verzenay - Villeneuve

Cépage : 50% Pinot Noir - 40 % PM - 10% chardonnay

Type de sol : crayeux, arigilo-calcaire

Age moyen : 30 ans

Système de taille : Chablis et Cordon de Royat

Vendanges : manuelle

Pressurage : pneumatique de 8 000 kg

Vinification : cuves thermo régulées et malolactique réalisée

Dosage : 9 g/litre - BRUT

Vieillessement : 3 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger

Assemblage : Vendanges 2012 et 2011

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Particularités : Cette cuvée d'assemblages dont les raisins proviennent de différents terroirs, révèle les arômes de ces multiples crus. C'est un Champagne mature et accompli.

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

28 Rue du Grand Mont - 51190 LE MESNIL-SUR-OGER - FRANCE
Tél : + 33 (0)3 26 57 52 26 • E-mail : contact@champagne-cazals.fr
www.champagne-cazals.fr