



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

CUVEE VIVE
EXTRA-BRUT - GRAND CRU



Terroir : Oger & Mesnil sur Oger - GRAND CRU

Cépage : 100 % Chardonnay - Blanc de Blancs

Type de sol : crayeux

Age moyen : 40 ans

Système de taille : chablis

Vendanges : manuelle

Pressurage : pneumatique de 8 000 kg

Vinification : cuves thermo régulées et malolactique réalisée

Dosage : 3 g/litre - EXTRA BRUT

Viellissement : 6 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger

Assemblage : vendanges 2009

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml), demie bouteille (375ml) et Magnum (1,5l)

Récompense : 16,5/20 Gault & Millau 2017
Sélectionnée par le Guide Hachette 2017
Guide Véron des Champagne 2018



(Plus de précision sur notre Revue de Presse)

Particularités : La Cuvée Vive représente le style de la maison Cazals : faire des champagnes le moins dosés possible, afin de pouvoir obtenir la pureté et la finesse du chardonnay représentant le terroir du Mesnil sur Oger et d'Oger du domaine Cazals. De la puissance, certes, mais aussi de l'élégance caractérisent cette cuvée Vive. Le côté crayeux et salin marque la très longue finale.

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