



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

MILLÉSIME 2009
BRUT - GRAND CRU



Terroir : 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 regulées et malolactique réalisée

Dosage : 7 g/litre

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

Assemblage : Vendanges 2009

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Médailles - Concours :

91/100 Gilbert & Gaillard 2017 (2008)

Une étoile au Guide Hachette 2017

17/20 dans le Gault & Millau 2017 (2008)

(Plus d'articles dans notre Revue de Presse)



Particularités : Ce millésime possède une grande fraîcheur et sa finale est une explosion de saveur. L'année 2009 en champagne, au niveau qualitatif, est une très bonne année, le temps a été doux et les températures stables. Les raisins ont atteint une excellente maturité. Le cépage chardonnay de la maison Cazals, sublime cette année pour en faire une cuvée riche et pleine d'émotions.

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