



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

LE ROSÉ
BRUT - GRAND CRU



Terroir : Oger - Mesnil sur Oger - Verzenay - GRAND CRU

Cépage : 88 % Chardonnay et 12 % Pinot Noir (Vin Rouge)

Type de sol : crayeux

Age moyen : 40 ans

Système de taille : Chablis et Cordon de Royat

Vendanges : manuelle

Pressurage : pneumatique de 8 000 kg

Vinification : cuves thermo regulées

Dosage : 9 g/litre

Vieillessement : 2 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger

Assemblage : Vendanges 2013 et Vin de Réserve 2012

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml)

Récompenses : 16,5/20 Gault & Millau 2017

Sélectionnée par le Guide Hachette 2017

(Plus de références dans notre Revue de Presse)



Particularités : Ce rosé d'assemblage requiert, une attention particulière. Cette cuvée est élaborée avec des raisins choisis minutieusement dont les parcelles sont les plus mûres et où l'âge moyen des vignes est de 40 ans, afin d'élaborer un vin souave, riche et long en bouche. Chaque année, à la vendanges, Delphine se rend chez un ami vigneron de la famille, vigneron à Verzenay, (Grand Cru), afin de choisir son tonneau de vin rouge qui servira à l'élaboration de cette cuvée Rosée.

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