



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

LE CLOS 2005
EXTRA-BRUT - GRAND CRU



Terroir : Le Clos d'Oger - GRAND CRU

Cépage : 100 % Chardonnay

Type de sol : crayeux

Age moyen : 60 ans

Système de taille : Chablis

Vendanges : manuelle

Pressurage : pneumatique de 4 000 kg

Vinification : cuves thermo régulées et 10 % passés en fût de chêne.

Dosage : 3 g/litre - EXTRA BRUT

Vieillessement : 10 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger

Assemblage : millésime 2005

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml) et magnum (1,5)

Médailles - Concours : 95/100 Gilbert & Gaillard 2016
Sélectionné dans le Guide Hachette 2017
18/20 Gault et Millau 2017

(Plus de précision sur notre Revue de Presse)



Particularités : Cette cuvée parcelle a été créée conjointement par Delphine et son père, Claude en 1995. Ses raisins sont issus des plus vieilles vignes du Clos, plantées par Claude Cazals en 1957, situé à Oger. Les clos sont très rares en Champagne, Il en existe seulement une vingtaine (21). Delphine Cazals possède un des plus grands clos de la Côte des Blancs (3,70 Ha). Le clos confère aux raisins un mûrissement exceptionnel : 1 degré de sucre supplémentaire grâce à la réverbération de ses murs. (Ce n'est pas le cas des parcelles traditionnelles).

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