

Blanc de Blancs

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Vertus, Villeneuve et Voipreux - 1er cru

Cépage : 100% Chardonnay - Blanc de Blancs

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelle

Vinification : Cuves thermo-régulées et fermentation malolactique réalisée

Dosage : 8g/litre - Brut



Vieillessement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2017

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : robe pale et reflets verts brillants.

Nez : citron et agrumes.

Bouche : sensation de fraîcheur avec une acidité équilibrée. Finale citronnée, iodée et légèrement crayeuse.



Particularités : La cuvée Blanc de Blancs se mariera avec vos apéritifs, entrées et viandes blanches.

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

28 rue du Grand Mont

51190 - Le Mesnil-sur-Oger

Tél : +33(0) 3 26 57 52 26

Email : contact@champagne-cazals.fr

www.champagne-cazals.fr

