



CHAMPAGNE  
**CAZALS**  
CLAUDE

---

**CUVÉE ANNÉES FOLLES**  
SEC - 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** : 30 g/litre - SEC

**Vieillessement** : 5 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger

**Assemblage** : Vendanges 2010 et Vin de Réserve 2009

**Degré alcoolique** : 12 %

**Flaconnage** : bouteille (750 ml)

Particularités : Cette Cuvée Années Folles a été créée dans les années 60, à la demande des femmes afin que celles-ci puissent déguster du champagne avec leurs ami(e)s au moment de prendre le Thé, en fin d'après midi.

Son dosage est SEC (proche du dosage demi-sec) afin de proposer un champagne plus sucré, apprécié des gourmands et des Maitres Pâtisseries.

**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](mailto:contact@champagne-cazals.fr)  
[www.champagne-cazals.fr](http://www.champagne-cazals.fr)