



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Blanc de Blancs

Champagne

Brut



Terroir : Mesnil, Oger, Vertus, Villeneuve et Voipreux

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 de sucre/litre - Brut

Vieillessement : 3 ans en cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2016 + vins de réserve

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.



Accords Mets & Vins :

- apéritifs,
- entrées,
- foie gras.



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