



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Carte Or

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Oger & Mesnil-sur-Oger - Grand 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 de sucre/litre - Brut

Vieillessement : 4 ans en cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2016 (80%)

Vins de réserve (20%)

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Demie bouteille (375mL)

Bouteille (750mL)

Magnum (1500mL)

Commentaires :

Oeil : teinte or pale, brillant avec une effervescence vive.

Nez : franc et expressif, notes d'orange confite, d'orangette, de fleurs séchées. A l'aération notes exotiques et ananas.

Bouche : harmonieux et équilibré avec une belle rondeur, touche citronnée.



Accords Mets & Champagne :

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif, avec du foie gras, du poisson ou encore sur vos desserts.



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