



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Cuvée Vive

Champagne

Extra 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 : 3g de sucre/litre - Extra Brut

Vieillessement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2013

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Magnum (1500mL)

Commentaires :

Oeil : bulles fines, dorées et cristallines

Nez : arômes d'agrumes confits, de pomme, de poire et de fleurs blanches. Notes iodées et mentholées.

Bouche : attaque pure et profonde portée par la minéralité.



Accords Mets & Champagne :

Cette cuvée se mariera à merveille à l'apéritif, avec des fruits de mer et du poisson.

Particularités : La Cuvée Vive représente le style de la maison Cazals : Champagne le moins dosé possible, afin de révéler la pureté et la finesse du Chardonnay représentant avec élégance le terroir du Mesnil sur Oger et Oger du Domaine Cazals.



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