



Clos Cazals Vieilles Vignes 2003

CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Champagne

Extra-Brut - Grand Cru



Terroir : Le Clos Cazals à Oger - Grand Cru

Cépage : 100% Chardonnay - Blanc de Blancs

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes : 60 ans

Vendanges : Manuelle



Vinification : Cuves thermo-régulées et fermentation malolactique réalisée + fut de chene

Dosage : 2g/litre - Brut

Vieillessement : 17 ans en cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Millésime 2003

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : robe jaune paille avec une belle effervescence.

Nez : évolué avec des notes d'épices douces, de nougats, de fruits confits et de pâte de fruits avec la minéralité typique.

Bouche : dense avec une belle vivacité et une belle rondeur.

Notes de fruits et d'agrumes confits, de brioche et de sous bois.



Accords mets et champagne :

Cette cuvée gastronomique sublimerait vos viandes blanches, sauces aux champignons et fromages à pâtes dures.

Particularités : Cuvée parcellaire créée conjointement par Delphine et son père, Claude en 1995. Raisins issus des plus vieilles vignes du Clos, plantées par Claude en 1950, situées à Oger. Un champagne d'une qualité exceptionnelle avec un passage en partie en fut de chene.



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