



# 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](mailto:contact@champagne-cazals.fr)

[www.champagne-cazals.fr](http://www.champagne-cazals.fr)