



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Millésime 2010

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Oger et 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 : 7g/litre - Brut

Viellissement : 10 ans en cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2010
80% Mesnil-sur-Oger / 20% Oger

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : robe dorée, aux reflets verts. Ses bulles sont fines et vives.

Nez : frais, sur de belles notes de citron et d'agrumes. Des notes de brioche et de miel font ensuite leur apparition.

Bouche : délicate, élégante, avec une belle tension et une belle minéralité. Des notes fruités et iodée en finale.



Accord met et vin :

Cette cuvée se mariera avec l'apéritif, le foie gras, les poissons, les viandes et les fromages.



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