



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Cuvée Rosée

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Oger, Mesnil-sur-Oger, Verzenay - Grand Cru

Cépage : 88% Chardonnay - 12% Pinot Noir

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelle



Vinification : Cuves thermo-régulées et fermentation malolactique réalisée

Dosage : 9g/litre - Brut

Viellissement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2017 et vin de réserve

Degré alcoolique : 12,5%



Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : robe cuivrée et lumineuse, fines bulles.

Nez : fruits rouges et nuances d'agrumes.

Bouche : attaque vivifiante animée par une tension minérale. Finale délicieusement acidulée.



Accord met et vin :

Ce rosé d'assemblage sera parfait pour vos apéritifs, pour accompagner vos viandes, desserts et pâtisseries.



Particularités : Ce rosé requiert une attention particulière. Cette cuvée est élaborée avec des raisins choisis minutieusement dans les parcelles où les grappes sont les plus mures, riche et long en bouche, assemblé avec des pinots grand crus de Verzenay.

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