



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

Rosé XV

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Oger et 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 : 6g/litre - Brut

Vieillessement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage : Vendanges 2015

Degré alcoolique : 12,5%

Flaconnage : Bouteille (750mL)

Commentaires :

Oeil : cuivré et lumineux, bulles fines.

Nez : fruits rouges et noirs confits puis notes de viennoiseries et café torréfié.

Bouche : entrée vivifiante, minéralité du chardonnay saveur de fruits blancs et d'agrumes, finale acidulée et longueur en bouche remarquable.

Accords mets et champagne :

Cette cuvée se mariera avec les apéritifs, les poissons, les viandes ainsi que les desserts et pâtisseries.

Particularités : Le Rosé XV est issu à 88% du Clos Cazals et à 12% des Pinots Noirs minutieusement sélectionnés 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