

Chapelle du Clos 2014

Champagne

Brut - Grand Cru



Terroir : Clos Cazals à Oger - Grand Cru

Cépage: 100% Chardonnay

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes: 50 ans

Vendanges: Manuelle

Vinification: Cuves thermo-régulées et fermentation

malolactique réalisée

Dosage: 6g/litre - Brut

Vieillissement : Cave voutée au Mesnil-sur-Oger

Assemblage: Vendanges 2014

Degré alcoolique: 12,5%

Flaconnage : Bouteille (750mL)

Magnum (1 500mL)

Commentaires:

Oeil : cristallin et belle brillance. Robe or pale à reflets dorés avec une effervescence délicate et continue.

Nez: fin et délicat sur notes de fleurs blanches, de fleurs

d'oranger et de framboises jaunes.

Bouche : l'effervescence très fine rend la bouche subtile et soyeuse avec des notes de frutis blancs, de fleurs blanches

et de zestes d'agrumes.

Accords mets et champagne :

Cette cuvée se mariera avec les apéritifs, le foie gras, les viandes ainsi que les desserts et patisseries.

Particularités : Les raisins proviennent de vignes plantées il y a 25 ans par Delphine et son père dans le Clos Cazals, à cote de la Chapelle d'Oger.

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