



CHAMPAGNE
CAZALS
CLAUDE

La Chapelle du Clos 2012

Champagne
BRUT – Grand cru



Terroir : Le Clos d'Oger - GRAND CRU



Cépage : 100 % Chardonnay

Type de sol : Crayeux

Age moyen des vignes : 50 ans

Vendanges : manuelle



Pressurage : pneumatique

Vinification : cuves thermo régulées et 10 % passé en fût de chêne.

Dosage : 5 g/litre - BRUT

Vieillessement : 7 ans dans notre cave voutée au Mesnil sur Oger



Millésime 2012

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : bouteille (750 ml) et magnum (1,5l)



Médailles - Concours : Sélectionné dans le Guide Hachette 2017

Guide Véron des Champagne 2018

(Plus de

précision sur notre Revue de Presse)



Particularités : Nous apportons un soin tout particulier à cette cuvée parcellaire dont les raisins sont issus d'une seule parcelle jouxtant la Chapelle du Clos d'une surface totale de 3,70 Ha, situé à Oger. Les clos sont très rares en Champagne, Il en existe seulement une vingtaine (21). Le clos confère aux raisins un mûrissement exceptionnel : 1 degré de sucre supplémentaire grâce à la réverbération de ses murs. (Ce n'est pas le cas des parcelles traditionnelles).



Champagne Claude Cazals – 28, rue du Grand Mont – 51190 Le Mesnil-sur-Oger

Tél : 03 26 57 52 26 – Fax : 03 26 57 78 43

contact@champagne-cazals.fr

www.champagne-cazals.fr