



CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

Champagner Cazals fand im Jahr **1897** seinen **Ursprung** durch den Tonnelier, Ernest Cazals, in der renommierten Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger an der **Côte des Blancs**. Als Grand Cru zertifiziert, bleibt das Weingut seit jeher **im Familienbesitz** und wird nun in der **vierten Generation** von Delphine Cazals geleitet.

Im Jahr 1996 übernahm sie die **Leitung des Betriebs** von ihrem verstorbenen Vater Claude Cazals und setzt **konsequent den Pfad** sowie die Grundsätze ihres Vaters fort. Claude Cazals, ein **Vorreiter** in der innovativen Weiterentwicklung der Champagner-Herstellung, trug zur **Entwicklung der** heutigen **Gyropaletten** bei, die das manuelle Rütteln der Flaschen durch automatisierte Maschinen ersetzen.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Die circa **9 Hektar** großen familieneigenen Weinberge sind zu **100% mit Chardonnay** bepflanzt und befinden sich in den Grand Cru Gemeinden Le Mesnil-sur-Oger und Oger, sowie den Premier Cru Gemeinden Vertus und Villeneuve-Rennville-Chevigny. Zusätzlich dazu ist der ‚**Clos Cazals**‘ in Oger im Besitz der Familie. Dieser zählt mit seinen 3,7 Hektar zu den **größten in der Champagne** und ist von einer schützenden Mauer umgeben. Großvater Olivier Cazals bepflanzte ihn in den **fünfziger Jahren**.

Champagne Cazals steht für exquisiten, stilvollen und besonders **mineralischen Champagner**. Delphine Cazals setzt alles daran, um sicherzustellen, dass ihre Champagner die einzigartigen Terroirs der Côte des Blancs auf **elegante und überzeugende** Weise widerspiegeln.

Delphine Cazals, eine begeisterte Vertreterin ihrer Heimatregion Côte des Blancs, ist Mitglied bei ‚**LA TRANSMISSION – Femmes en Champagne**‘, einer Gruppe leidenschaftlicher Frauen in führenden Positionen in der Champagne.

**FACTS: R.M., Le Mesnil-sur-Oger,
Côte des Blancs, 10ha, 90.000 Flaschen**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Bulles de Craie

100% Chardonnay

Dosage: 8g/l

3 Jahre Flaschenreife

20% Reserveweine

Carte Or

100% Chardonnay

Dosage: 7g/l

4 Jahre Flaschenreife

20% Reserveweine

Grand Cru Les Mesnil-
sur-Oger & Oger

Cuvée Années Folles

100% Chardonnay

Dosage: 30g/l

5 Jahre Flaschenreife

20% Reserveweine

Grand Cru Les Mesnil-
sur-Oger & Oger



Cuvée Rosée

85% Chardonnay
15% Pinot Noir
(Coteaux Champenois)
Dosage: 7g/l
3 Jahre Flaschenreife

Cuvée Vive

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
5 Jahre Flaschenreife
Grand Cru Les
Mesnil-sur-Oger &
Oger

Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
7 Jahre Flaschenreife
Grand Cru Les Mesnil-
sur-Oger & Oger



Chapelle du Clos Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
6 Jahre Flaschenreife
Einzellage 'Chapelle'
im Clos Cazals
Alte Reben
10% Ausbau im Holz

Clos Cazals Vieilles Vignes Millésime

100% Chardonnay
Dosage: 2g/l
10 Jahre Flaschenreife
Ausbau in
Eichenfässern
Älteste Reben in "Clos
Cazals" 1950 gepflanzt