BRUT TRADITION

DE LOZEY

Champagnes Type Brut sans année

Classique et valeur sûre, cette cuvée mêle minéralité et agrume avec équilibre.

- Pinot noir 70%
- Chardonnay 30%

Accords mets et vins

Parfait en apéritif ou bien pour accompagner une viande blanche ou poisson.

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Champagne
Couleur : Blanc
Domaine : De Lozey

Caractéristiques

Cépage : 70% pinot noir, 30% chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : En cuve inox thermorégulées
Elevage : Sous bois, en fûts de chêne, vieillissement sur latte

Dégustation

Robe : Claire aux reflets verts
Nez : Délicat, fleur et fruits blancs
Bouche : Fruité, énergique et rafraichissant
Garde : 10 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Chacun de nos champagnes est unique, ils ont leurs identités, personnalités et charmes. Le domaine travaille l'agriculture raisonnée et durable sur ses 15 hectares.

Plaisirs du vin
La Rochelle