

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.

