

# ROSÉ DE SAIGNÉE

DE LOZEY



## Champagnes Type Rosé

Favorite de la saison estivale. Audacieuse et débordante de douces saveurs.

- Pinot noir 100%

## Accords mets et vins

Superbe en apéritif et sur un dessert aux fruits

## 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** : Rosé

**Domaine** : De Lozey

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% pinot noir

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Raisonnée

**Vinification** : Méthode champenoise en cuve inox thermorégulée

**Elevage** : Vieillessement sur lattes

## Dégustation

**Robe** : Brique avec de fines bulles

**Nez** : Arômes de myrtille, de fraise et de réglisse mentholée

**Bouche** : Structurée, fruitée et puissante

**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.

