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

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.