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

Dégustation

Robe : Claire aux reflets verts Nez : Délicat, fleur et fruits blancs

Bouche : Fruité, énergique et rafraichissant

Garde: 10 ans

Température de service : 9°

Caractéristiques

Cépage: 70% pinot noir, 30% chardonnay

Vendange : Manuelles Viticulture : Raisonnée

Vinification: En cuve inox thermorégulées

Elevage : Sous bois, en fûts de chène, vieillissement sur latte

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.

