

# 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

**Couleur** : Blanc

**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

**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.

