

# 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

**Degrès** : 12 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Primeur** : non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Pinot noir  
**Région** : Champagne  
**Packaging** : carton de 6  
**Domaine** : De Lozey  
**Couleur** : Blanc  
**Effervescent** : oui  
**Appellation** : AOP Champagne  
**Bio** : non

## 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.

