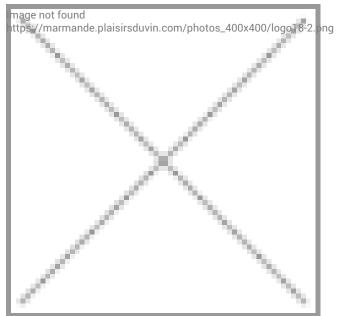
DE LOZEY



Accords mets et vins

Superbe en apéritif et sur un dessert aux fruits

Détails

Degrès : 12 %

Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Champagne
Packaging : carton de 6
Domaine : De Lozey
Couleur : Rosé
Effervescent : oui

Appellation: AOP Champagne

Bio: non

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°

Caractéristiques

Cépage: 100% pinot noir Vendange: Manuelles Viticulture: Raisonnnée

Vinification: Méthode champenoise en cuve inox thermorégulée

Elevage: Vieillissement sur lattes

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.

