

BLANC DE BLANCS

FICHE TECHNIQUE

100% ÉLÉGANT

Pour les amoureux de finesse et de délicate subtilité. Ce champagne est un assemblage 100% Chardonnay, sans floriture, doté d'une irréprochable douceur et longueur en bouche.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Porté par une corolle de bulles tout en élégance et légèreté, ce Champagne se pare d'une couleur jaune brillante, à reflets verts. Le nez d'une complexité importante est tout d'abord fait de fruits blancs mûrs et de fleurs blanches. Il s'ouvre ensuite sur l'orange confite, le poivre et les fruits secs. La bouche est équilibrée, fine et élégante avec un dosage bien choisi.

ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay

VIEILLISSEMENT :

5 à 6 ans en bouteille sur lie

DOSAGE :

8 gr sucre / litre



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM