

BLANC DE BLANCS

VINIFIÉ SOUS BOIS

FICHE TECHNIQUE

EXQUIS POUR TOUS LES SENS

Notre Chardonnay classique est embelli afin de produire un mélange plus spécifique et riche. Il en résulte une couleur dorée séduisante à l'œil, un nez opulent et expressif et une luxueuse complexité en bouche. Que demander de plus?

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin nous présente une jolie teinte dorée soutenue par une subtile effervescence. Son nez est d'une belle originalité : il s'épanouit élégamment à l'aération en grillé-vanillé, en cire d'abeille et en fleurs blanches. La dégustation est structurée, fine, équilibrée et d'une belle longueur.

ASSEMBLAGE :

100% Chardonnay

VIEILLISSEMENT :

Plusieurs mois en barrique puis 6 à 8 ans en bouteille sur lie

DOSAGE :

8 gr sucre / litre



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM