

# BRUT TRADITION

## FICHE TECHNIQUE

### NOTRE TRADITION, LA VOTRE.

Jamais un champagne classique ne titillera autant vos papilles. Notre cuvée signature est délicieusement fruitée, énergique, rafraîchissante et facile à déguster.

Elle vous apportera tout ce que vous attendez d'un champagne et plus encore. Au point de devenir un favori et une valeur sûre. Qui a dit qu'on ne pouvait pas plaire à tout le monde ?

#### NOTE DE DÉGUSTATION :

Son effervescence est fine et forme une belle corolle persistante. Le nez se décline en arômes d'amandes fraîches, de fleurs blanches et de bergamote soulignés par un léger réglisse mentholé. En bouche, son attaque est vive et fraîche mais aussi élégante. La finale est bien structurée avec une longueur et une finesse peu répandues dans ce type de vin.

#### ASSEMBLAGE :

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay (vins de réserve, millésimes 2000 à 2014)

#### VIEILLISSEMENT :

3 ans en bouteille sur lie

#### DOSAGE :

8 gr sucre / litre



CHAMPAGNE  
**DE LOZEY**

[WWW.DELOZEY.COM](http://WWW.DELOZEY.COM)