

EXTRA BRUT

FICHE TECHNIQUE

DÉLIBÉRÉMENT EXTRA BRUT

Non seulement notre Extra Brut contient moins de sucre, c'est un vin complètement original. Conçu dès l'origine pour la gastronomie nous avons créé un champagne puissant mais néanmoins délicat, et incroyablement rafraîchissant avec une saveur généreuse qui excitera votre palais au point d'en rêver.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce champagne de couleur or blanc montre une belle robe au joli cordon, une belle effervescence. Le nez est floral avec des notes de pivoines et de fruits blancs comme de la mirabelle, de la pêche blanche. En bouche, une belle attaque, une mousse soyeuse, caressante. Une belle longueur. Une cuvée fluide, élégante, harmonieuse, avec au final des notes anisées, de réglisse.

ASSEMBLAGE :

100% Pinot Noir

VIEILLISSEMENT :

3 ans en bouteille sur lie

DOSAGE :

4 gr sucre / litre



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM