

PINOT BLANC

FICHE TECHNIQUE

RARETÉ

Cépage champenois historique et pourtant relativement rare, le Pinot Blanc s'exprime à merveille sur les sols argilo-calcaire de la Côte des Bar et plus spécifiquement à Celles-sur-Ource, où se trouvent parmi les parcelles les plus anciennes. Il offre ici un champagne blanc de blancs rond et fruité particulièrement facile d'accès. Ode aux fruits blancs et jaunes, désaltérant à souhait, il se révélera idéal à l'apéritif. A découvrir !

NOTE DE DÉGUSTATION :

À l'œil, la robe présente de subtils reflets dorés, des bulles fines et abondantes. Le nez gourmand et très expressif fait la part belle aux fruits blanc et jaunes, notamment la mirabelle. Ponctué par quelques notes d'agrumes très mûrs, il délivre également des arômes fleuris de lys, de narcisse et de jonquille.

ASSEMBLAGE :

100% Pinot Blanc

TERROIR:

Kimmeridgien

VIELLESSEMENT :

18 mois

DOSAGE :

0g/L (nature)

ELEVAGE :

Cuve inox



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM

PINOT BLANC

TECHNICAL SHEET

RARETY

A historical and yet relatively rare Champagne grape variety, Pinot Blanc expresses itself wonderfully on the clay-limestone soils of the Côte des Bar and more specifically in Celles-sur-Ource, where some of the oldest plots are located. It offers a round and fruity white champagne particularly easy to access. Ode to white and yellow fruits, thirst quenching, it will be ideal as an aperitif. To be discovered!

TASTING NOTES:

To the eye, the robe presents subtle golden reflections, fine and abundant bubbles. The full and very expressive nose gives way to white and yellow fruits, notably mirabelle plum. Punctuated by some notes of very ripe citrus fruits, it also delivers floral aromas of lily, narcissus and daffodil.

BLEND:

100% Pinot Blanc

SOILS:

Kimmeridgian

AGEING:

18 months on the lees.

DOSAGE:

0 gr/L (Nature)

ELEVAGE:

Inox tank



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM