



CHAMPAGNE
DE LOZEY



Millésime 2002

Ceux et celles qui apprécient un style de champagne plus généreux avec des arômes opulents de fruits et épices confits seront enchantés par ce millésime. Des conditions climatiques chaudes et sèches apportèrent un murissement précoce et des raisins incroyablement sucrés et concentrés. Par ailleurs les nuits froides conservèrent un niveau d'acidité modéré conduisant à une petite touche de puissance pour équilibrer la douceur.

Note de dégustation

Une couleur jaune paille. Un nez présent, élégant aux arômes encore florales, miel, acacia, mirabelle, fruits jaunes, marmelade, fruits confits. Des notes de viennoiseries, beurrées, une pointe épicée gingembre. Une belle matière, un champagne désaltérant. En bouche une bulle fine et élégante qui roule. Un millésime qui reste sur la fraîcheur et la complexité.

Assemblage

50% Pinot Noir, 50 % Chardonnay

