



CHAMPAGNE
DE LOZEY



Millésime 2006

Le dynamisme et la vivacité que nous associons aux jeunes champagnes peuvent coexister harmonieusement avec les arômes classiques caractéristiques de champagnes plus anciens. Ce millésime combine les meilleurs attributs de la maturité et de la jeunesse. Les températures fluctuantes durant la maturation expliquent en partie la dualité du millésime, le reste relevant d'un assemblage circonspect et de notre terroir unique.

Note de dégustation

Robe jaune à reflets or pale. Bulles généreuses qui accompagnent un dégazage régulier qui subsiste avec persistance en un joli cordon de mousse. Le nez est plutôt ouvert sur des notes de fruits murs et de fruits exotiques. La figue et l'abricot sont présents mais progressivement leurs succèdent la mandarine et l'orange sanguine. Le nez persiste et clôture sur des effluves de miel, de pain d'épices et de fruits secs. En bouche, les agrumes conférant au vin une amertume savoureuse et complexe. Le final est long avec une clôture aromatique racée sur le thé à la bergamote et le gingembre.

Assemblage

50% Pinot Noir, 50 % Chardonnay

