



CHAMPAGNE
DE LOZEY



Millésime 2008

Témoins d'une vendange, les millésimes font l'éloge d'années que nous jugeons exceptionnelles. 2008 fait partie de ces années mémorables et nous offre un Champagne Extra Brut élégant et complexe. Il s'illustre par sa minéralité, se distingue par son expression magnifique du terroir Kimméridgien.

Note de dégustation

Ce Champagne dévoile une robe jaune pâle cristalline, accompagnée d'une jolie effervescence de bulles légères laissant place à un fin cordon persistant.

Le nez élégant et complexe s'ouvre sur une palette de nuances variées : le miel d'acacia se mêle au zeste de citron confit, à la gelée de groseilles blanches, à la craie et à des notes légèrement mentholées.

La bouche est ciselée et tendue, tout en délicatesse et en élégance. On retrouve les notes d'agrumes et de fruits blancs présentes au nez.

Un Champagne à déguster à l'apéritif mais également avec quelques grains de caviar, avec un beurre truffé, avec des huitres de Bouzigues ou avec un homard breton.

Assemblage

60% Chardonnay, 40 % Pinot noir

Dosage

3 gr sucre/litre

