

CUVÉE DU DIMANCHE

TECHNICAL SHEET

FAMILY SAVOIR FAIRE

This champagne represents our family tradition of a Sunday tasting. A friendly champagne that can be enjoyed as an aperitif as well as with light meats such as filet mignon, lamb and various cheeses such as Langres, Munster and Soumaintrain.

TASTING NOTES :

This champagne presents notes of ripe peaches, autumn fruits with a highlighting of stewed fruits on the nose. The palate is gourmet with white-fleshed fruits and citrus fruits. Its bubbles generously line the mouth with exemplary length and a final note of peach pits.

BLENDING:

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay (15 year old reserve wine)

SOILS:

Kimmeridgian

AGING:

3 years on the lees

DOSAGE:

0g/L Nature

ELEVAGE:

Inox tank



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM

CUVÉE DU DIMANCHE

FICHE TECHNIQUE

UNE SAVOIR FAIRE FAMILIAL

Ce champagne représente notre tradition familiale de dégustation dominicale. Une création conviviale se dégustant en apéritif ainsi qu'avec des viandes rosées comme le filet mignon, l'agneau et des fromages à pâte lavée comme le langres, le munster et le soumaintrain.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Au nez, ce champagne présente des notes de pêches mûres, de fruits d'automne avec une mise en avant de fruits compotés. La bouche est gourmande avec des fruits à chair blanche et des agrumes. Ses bulles taspissent généreusement la bouche avec une longueur exemplaire et une note finale sur le noyaux de pêche.

ASSEMBLAGE :

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay à partir de vins de réserve de 15 années

TERROIR:

Kimmeridgien

VIEILLISSEMENT :

3 ans sur lie

DOSAGE :

0 gr/L nature

ÉLEVAGE :

Cuve inox



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM