

MILLÉSIME 1999

FICHE TECHNIQUE

Pour qu'un champagne devienne encore plus complexe et parfumé au bout de presque vingt ans il requiert de remarquables conditions climatiques et un délicat savoir-faire. Un développement précoce mais lent apporta un niveau important d'acidité qui s'est avéré crucial pour permettre l'évolution et la progression opérées au fil des ans. Un ensoleillement important et beaucoup de chaleur suivirent, apportant une bonne maturation, mais l'acidité aura laissé son empreinte sur cette récolte.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Une robe jaune or soutenu à reflets brillants. Au nez, on perçoit la cire à l'encaustique et l'huile de lin. La mangue confiturée apporte une touche d'exotisme. En bouche, l'effervescence se fait discrète car adoucie par le temps. On entre dans l'univers de l'œnothèque avec des arômes de café grillé, de pralins, de moka, de chocolat blanc et de framboise. Le final est interminable ; dominé par des arômes de miel, de sirop de mirabelles, d'abricots et de cerises à l'eau de vie.

ASSEMBLAGE :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay



CHAMPAGNE
DE LOZEY

WWW.DELOZEY.COM