

## Champagne Brut de Lossy - Epernay



*Le fait que le climat soit marginal en Champagne encourage la production de vins non millésimés, c.-à-d. des vins issus de différentes années de récolte, qui sont mélangés ensemble. Ce procédé permet également de réduire les différences d'une année à l'autre.*

*Cette pratique née de raisons pragmatiques a été affinée au fil des ans et permet au viticulteur de créer un style maison individuel. En Champagne, la marque est ainsi la plus importante. 3 cépages sont essentiellement utilisés : le Pinot Noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay.*

*Le Chardonnay donne un vin plus léger, alliant finesse et élégance. Le Pinot Noir, qui est un raisin rouge, donne des vins à la structure fantastique et dynamise l'assemblage, tandis que le Pinot Meunier rouge confère un fruité facile à boire.*



*Assemblage 35% de Pinot Noir et de Pinot Meunier de la récolte 2002, 45% de la récolte 2003 et 20% de Chardonnay provenant de la célèbre maison R. Renaudin à Epernay (Moussy)*



*Un Champagne Brut exceptionnel à prix tout doux.*



*Apéritif*



*Prêt à boire.  
Garde jusqu'à 2 ans.*