

CHAMPAGNE

Coteaux Champenois Rouge

Vincent Lamoureux

ROSE DES RICEYS
COTEAUX CHAMPENOIS
LES RICEYS



ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Année 2010
- Elevage en barrique
- Fermentation Malo lactique
- En cave : barrique et bouteille
- Bouteille de 0,75l et 37,5l
- Potentiel de garde : 7 à 10 ans, à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - À boire des maintenant
 - Certifié Terravitis



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur rouge, intense, reflets rouges
- **Nez** : Expressif, fruité, arômes de fruits rouges, arômes de grenadine.
- **Bouche** : Intense



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 15° et 18°
- **Accords mets et vins** : Charcuteries, Jambon de Bayonne, Escargots à la bourguignonne, Viandes rouges, Fromages
- Photo non contractuelle (millésime).

