

CHAMPAGNE

Vincent Lamoureux

ROSE DES RICEYS
COTEAUX CHAMPENOIS
LES RICEYS

Tradition Brut Blanc de Noirs



ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en Cuve Inox
- Fermentation Malo lactique
- Sur latte environ 36 mois
- Bouteilles :
 - 0,375 l
 - 0,75 l
 - 1,50 l
 - 3l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool : 12%
- Commentaires :
 - Blanc de Noirs
 - Vieillissement en cave voutée sur lattes environ 3 ans
 - Dégorgé, dosage à 11 gr/l Brut et 30gr/l Demi Sec



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, vive, reflets or
- **Nez** : Élégant, franc, arômes de fleurs, arômes d'aubépine.
- **Bouche** : Franche, intense, souple, notes d'aubépine, généreuses notes de fruits frais, subtiles notes de pêche, tanins fins, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Viandes blanches, Volailles