



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

L'expression vineuse du Pinot Noir

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 100 % Pinot Noir

Fermentation : Malolactique réalisée

Élevage : fût de chêne et cuve inox

Alcool : 12 %

Formats : 75 cl - 37.5 cl

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Élaboré selon des méthodes artisanales, ce vin tranquille reflète toute la noblesse du Pinot Noir champenois.

Le raisin, trié manuellement, fait l'objet d'une macération de 10 à 12 jours avant d'être élevé en fût de chêne et affiné en bouteille en cave, pour développer sa richesse aromatique et sa structure.

Sa robe rouge intense aux reflets brillants annonce un nez expressif et fruité, dominé par des arômes de fruits rouges.

- **Vin tranquille**
- **Vieillissement en fût de chêne et en bouteille**
- **Température de service : entre 15 °C et 18 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur rouge intense, reflets brillants

NEZ : Expressif et fruité, dominé par des arômes de fruits rouges

BOUCHE : Intense, vineuse et équilibrée, avec une belle structure et une typicité marquée du terroir des Riceys.

Accords mets & vins : À servir entre 15 °C et 18 °C, ce vin s'accorde idéalement avec les charcuteries fines, un jambon de Bayonne, les viandes rouges grillées ou rôties, ainsi qu'un magret de canard rôti au miel et aux fruits rouges.

Il accompagne également très bien les fromages de caractère.

