



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## FER D'OR

*L'héritage familial*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Élevage** : Cuve inox

**Vieillessement** : 36 mois sur lattes

**Dosage** : BRUT 11 g/L

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 75 cl

**Certifications** : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

### ELABORATION

Symbole de la première maison familiale du domaine, la Cuvée du Fer d'Or incarne tout le savoir-faire transmis de génération en génération.

Sa singularité réside dans l'ajout d'une liqueur de vieux vin au moment du dégorgement, une recette jalousement gardée et élaborée dans le secret de la cave familiale.

Sa robe dorée et lumineuse révèle un nez franc et élégant, dominé par des arômes de fleurs.

- **Liqueur de vieux vin ajoutée au moment du dégorgement**
- **Température de service : entre 5 °C et 8 °C**

### DEGUSTATION

**CEIL** : Couleur dorée, vive, reflets or.

**NEZ** : Éléphant, franc, arômes de fleurs

**BOUCHE** : Franche, intense et souple ; généreuses notes de fruits frais, légère minéralité, corps structuré et longue persistance.

**CARACTERE** : Vif - franc et tendu

**Accords mets & vins** : En bouche, la rondeur et la finesse de ce 100 % Pinot Noir séduisent aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un carpaccio de Saint-Jacques ou d'une viande blanche, telle qu'un poulet rôti ou un suprême de volaille aux herbes.

