



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

CUVÉE DES FONDATEURS

L'héritage des 50 ans

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 50 % Pinot Noir - 50% Chardonnay

Élevage : Cuve inox

Vieillessement : environ 7 ans sur lattes

Bouteille : PRESTIGE verte 75 cl

Dosage : BRUT 9 g/L

Alcool : 12 %

Formats : 75 cl

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Issue de la sélection de nos meilleurs millésimes, cette cuvée anniversaire emblématique est le reflet de 50 ans de passion. Le long vieillissement sur lattes lui confère profondeur, complexité et équilibre entre structure et élégance. Laissez-vous surprendre par ses notes beurrées et sa complexité ronde et riche.

- **Cœur de cuvées dominantes (2014, 2015, 2016)**
- **Température de service : entre 5 °C et 8 °C.**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur dorée, dense, reflets or

NEZ : Expressif, arômes beurrés, notes de fruits blancs voir exotiques

BOUCHE : Complexe, ronde et riche, structurée ; bonne intensité et persistance.

CARACTERE : **Intense - mature et ample**

Accords mets & vins : Idéal à l'apéritif. Parfait compagnon d'une volaille fermière à la crème et aux morilles, d'un risotto aux truffes ou de délicates Saint-Jacques sur fondue de poireaux. Cette cuvée révèle toute sa richesse aromatique sur un filet de veau sauce champignons ou un Comté affiné.

