

# 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
  - Vieillessement en cave voutée sur lattes environ 3 ans
  - Dégorgé, dosage à 11 gr/l Brut et 30gr/l Demi Sec
  - Guide hachette des vins 2011



### 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°
- **Garde** : A consommer entre 2015 et 2018
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Viandes blanches, Volailles