



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## RESERVE BRUT

*L'équilibre et la maturité*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage :** 60 % Pinot Noir - 40% Chardonnay

**Élevage :** Cuve inox

**Fermentation :** Malolactique réalisée

**Vieillessement :** environ 4 ans sur lattes

**Bouteille :** PRESTIGE verte 75 cl

**Dosage :** BRUT 10 g/L

**Alcool :** 12 %

**Formats :** 75 cl

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

### ELABORATION

Alliant la puissance du Pinot Noir à la finesse du Chardonnay, la Cuvée Réserve séduit par son équilibre raffiné et sa maturité affirmée.

Son assemblage de vins de réserve et de Solera lui confère une constance aromatique et une profondeur unique, signature du savoir-faire de la Maison Lamoureux.

- **Assemblage de vins de réserve et de Solera**
- **Température de service : entre 5 °C et 7 °C**

### DEGUSTATION

**ŒIL :** Couleur dorée intense, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique et généreux, arômes de beurre et de fleurs blanches.

**BOUCHE :** Franche, généreuse et épanouie ; notes d'églantine et de fleurs blanches, subtile minéralité, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

**Accords mets & vins :** À vocation apéritive, cette cuvée accompagne avec élégance les fruits de mer comme des noix de Saint-Jacques snackées, les poissons tels qu'un saumon gravlax à l'aneth ou un dos de cabillaud sauce citronnée, les viandes blanches comme une blanquette de veau à l'ancienne ou un suprême de volaille crémé, ainsi qu'un foie gras poêlé.

### DISTINCTIONS

**Distinctions :** Guide Hachette des Vins 2025 : 1 étoile, Médaille d'Or – Concours Général Agricole de Paris 2017, Médaille d'Argent – Concours Général Agricole de Paris 2019, Vinalies Internationales d'Argent – Paris 2017

