



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

ROSE DE SAIGNEE BRUT

L'expression du fruit

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 100 % Pinot Noir

Fermentation : Malolactique réalisée

Élevage : Cuve inox

Vieillessement : environ 24 mois sur lattes

Dosage : BRUT 9 g/L

Alcool : 12 %

Formats : 75 cl – 1,5 L

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Issu d'une macération minutieuse de grappes entières, ce Champagne Rosé de Saignée séduit par son bouquet fin, fruité et intense.

Sa robe d'un rose profond aux reflets lumineux annonce un nez harmonieux, où dominant les arômes de cerise griotte, de fraise et de fruits rouges généreux.

En bouche, il se révèle gouleyant et structuré, avec des notes de violette et une touche minérale subtile. Sa longue persistance laisse s'exprimer des parfums confiturés de cerise et de petits fruits rouges.

- **Rosé de Saignée**
- **Élaboré par macération de grappes entières**
- **Température de service : entre 5 °C et 8 °C**

DEGUSTATION

ŒIL: Couleur rosée intense, reflets lumineux

NEZ: Fruité et harmonieux, arômes de cerise griotte, fraise et fruits rouges.

BOUCHE : Généreuse et gouleyante ; notes de violette, légère minéralité, corps structuré, belle intensité et longue persistance.

CARACTERE: Fruité - gourmand et soyeux

Accords mets & vins : À vocation apéritive, il accompagne également avec élégance les grillades, les viandes rouges ou encore les desserts aux fruits rouges et au chocolat.

DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile, Médaille d'Or – Concours Général Agricole de Paris 2018 et 2013, Médaille d'Argent – Concours Mondial du Rosé 2017, Grande Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2017

