



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## BLANC DE NOIRS – DEMI-SEC

*L'élégance classique*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Élevage** : Cuve inox

**Vieillessement** : 36 mois sur lattes

**Dosage** : DEMI-SEC 33 g/L

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 37,5 cl – 75 cl

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

### ELABORATION

Dosé par le vigneron dans le secret de sa cave, ce Champagne Demi-Sec exprime toute la finesse de notre tradition familiale. Sa robe légèrement dorée traduit la richesse du Pinot Noir et le caractère authentique de notre terroir des Riceys.

- **Blanc de Noirs**
- **Température de service : 6-8 °C**

### DEGUSTATION

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

**NEZ**: Élégant, franc, fleurs blanches, notes d'aubépine.

**Bouche** : Franche, douce et harmonieuse ; généreuses notes de fruits jaunes mûrs et de miel ; texture ronde et finale onctueuse.

**Accords mets & vins** : Ce Champagne Demi-Sec accompagne à merveille les plats sucrés-salés, tels qu'un poulet au curry doux et lait de coco ou un magret aux figes. Il se déguste également sur des desserts peu ou moyennement sucrés, comme une tarte fine aux pommes, ou fruités, tels qu'une salade de fruits frais ou une pavlova aux fruits jaunes.

