



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

TRADITION – BLANC DE NOIRS – BRUT

L'élégance classique

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 100 % Pinot Noir

Fermentation : Malolactique réalisée

Élevage : Cuve inox

Vieillessement : environ 36 mois sur lattes

Dosage : BRUT 11 g/L

Alcool : 12 %

Formats : 37,5 cl – 75 cl – 1,5 L – 3 L

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Dosé par le vigneron dans le secret de sa cave, ce Champagne Brut 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 : 5–8 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur dorée, vive, reflets or.

NEZ : Éléphant, franc, fleurs blanches, notes d'aubépine.

BOUCHE : Franche, souple, notes de fruits frais et pêche, tanins fins, légère minéralité, longue persistance.

CARACTERE : **Vif - frais et floral**

Accords mets & vins : A vocation apéritive, idéale également sur poissons, viandes blanches et volailles.

DISTINCTIONS

Distinctions : *Guide Hachette des Vins 2025 et 2026* : 1 étoile, *Médaille d'Or* – Concours Général Agricole de Paris 2022, *Médaille d'Argent* – Concours Général Agricole de Paris 2017 et 2015

