

# CHAMPAGNE

Vincent Lamoureux

ROSE DES RICEYS  
COTEAUX CHAMPENOIS  
LES RICEYS

## BRUT NATURE, ZERO DOSAGE RICHE, INTENSE, FRAIS



### ELABORATION :

- Assemblage 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
- Elevage en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
  - Vieillessement en cave sur lattes environs 4 ans
  - Assemblage de vin de réserve



### DEGUSTATION :

- **Œil** : Robe doré, fines bulles
- **Nez** : franc, expressif, frais, note d'agrumes,
- **Bouche** : complexe, longue persistance, pure, note de fruit blanc, expressif, frais



### SERVICE :

- Température de service : entre 5° et 7°
- Accords met et vins : idéal à l'apéritif, accord parfait avec des plats iodés, sushis, ou bien un fromage doux comme le chaource

750ml



Standard

