

CHAMPAGNE



CUVÉE RESERVE BRUT, Riche, Puissant, Élégant



ELABORATION :

- Assemblage 60% Pinot Noir et 40% Chardonnay
- Elevage en cuve inox
- Fermentation Malo lactique
- Sur lattes environs 48 mois
- Bouteilles 0,75l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Assemblage de vin de réserve
 - Dosage à 10gr/L
 - Guide hachette des vins 2016
 - Certifié Terra Vitis



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, intense, reflets dorés
- **Nez** : Aromatique, généreux, arômes de beurre.
- **Bouche** : Franche, généreuse, épanouie, légères notes d'églantine, subtiles notes de fleurs blanches, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 7°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Viandes blanches, Fruits de mer, crustacés, Poissons, Foie gras poêlé.

750ml



Standard



Champagne Vincent Lamoureux - 2, rue Sénateur Lesaché 10340 Les Riceys - France

Téléphone : +33 (0)3 25 29 39 32 - Mail : vincent-lamoureux@wanadoo.fr - <https://www.champagne-lamoureux-vincent.fr>