

CHAMPAGNE

# CUVEE TRADITION DEMI-SEC, Blanc de Noirs

FRAIS, GOURMAND, FRUITE

Vincent Lamoureux

ROSE DES RICEYS  
COTEAUX CHAMPENOIS  
LES RICEYS



## ELABORATION :

- Assemblage 100% Pinot Noir
- Elevage en Cuve Inox
- Fermentation Malo lactique
- Sur latte environ 36 mois
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool : 12%
- Commentaires :
  - Blanc de Noirs
  - Vieillessement en cave voutée sur lattes environ 3 ans
  - Dégorgé, 30gr/L



## DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, fines bulles
- **Nez** : fruité, parfums de miel
- **Bouche** : Rond, fruité, notes de miel, frais



## SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 8°
- **Garde** : A consommer entre 2015 et 2018
- **Accords mets et vins** : idéal avec un dessert chocolat ou fruité, crème dessert.

