

CHAMPAGNE

Vincent Lamoureux

ROSE DES RICEYS
COTEAUX CHAMPENOIS
LES RICEYS

Millésime



ELABORATION :

- Assemblage 70% Pinot Noir et 30% Chardonnay
- Elevage en cuve inox
- Cœur de cuvée au pressurage
- Bouteilles : 0,75 l
- Potentiel de garde : à boire des maintenant
- Alcool 12%
- Commentaires :
 - Champagne Brut
 - Vieillessement supérieur à 5 ans
 - Dosage à 9 gr/l
 - Pressé direct
 - Elevage sur lattes avant dégorgement



DEGUSTATION :

- **Œil** : Couleur dorée, dense, reflets or.
- **Nez** : Expressif, légers arômes d'aubépine, arômes de pomme au four, arômes de beurre.
- **Bouche** : Complexe, ronde, subtiles notes d'aubépine, tanins souples, rond, corps structuré, bonne intensité.



SERVICE :

- **Température de service** : Entre 5° et 7°
- **Accords mets et vins** : A vocation apéritive, Crabe, Poissons, Filet mignon de porc, Chapon à la broche
- **Photo non contractuelle (millésime)**.

