



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

L'équilibre boisé

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 90% Chardonnay - 10% Pinot Blanc
Fermentation : Malolactique réalisée
Élevage : fût de chêne
Alcool : 12 %
Formats : 75 cl
Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Élaboré à partir d'une sélection parcellaire vendangée à la main, ce vin tranquille reflète toute la finesse et la richesse du terroir champenois.

La fermentation et l'élevage en fût de chêne lui confèrent un caractère rond et harmonieux, tandis que la fermentation malolactique apporte souplesse et complexité. Le résultat : un vin fin, expressif et délicatement boisé, à la fois gourmand et élégant.

Sa robe jaune pâle et limpide révèle un nez subtil, mêlant des notes de vanille, de beurre frais et un boisé discret.

- **Millesime 2023**
- **Parcellaire : Val Preuse**
- **Température de service : entre 5 °C et 7 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur jaune pâle, limpide

NEZ : Légèrement boisé, aux arômes de vanille et de beurre frais

BOUCHE : Ronde et souple, d'une belle intensité, notes beurrées et légèrement minérales, finale équilibrée et persistante

Accords mets & vins : Servi entre 5 °C et 7 °C, il accompagne avec élégance les Saint-Jacques poêlées, les fruits de mer, mais aussi des plats gourmands comme une raclette, une fondue ou une planche de charcuterie.

DISTINCTIONS

Distinctions : Guide Hachette des Vins 2026 : 1 étoile

