



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

*L'équilibre boisé*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage :** 90% Chardonnay - 10% Pinot Blanc

**Fermentation :** Malolactique réalisée

**Elevage :** 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

