



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## TRADITION – BLANC DE NOIRS – BRUT

*L'élégance classique*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Élevage** : Cuve inox

**Vieillissement** : 36 mois sur lattes

**Dosage** : BRUT 11 g/L

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 37,5 cl – 75 cl – 1,5 L – 3 L

**Certifications** : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

### ELABORATION

Dosé par le vigneron dans le secret de sa cave, ce Champagne Brut exprime toute la finesse de notre tradition familiale. Sa robe légèrement dorée traduit la richesse du Pinot Noir et le caractère authentique de notre terroir des Riceys.

- **Blanc de Noirs**
- **Température de service : 5–8 °C**

### DEGUSTATION

**ŒIL**: Couleur dorée, vive, reflets or.

**NEZ** : Élégant, franc, fleurs blanches, notes d'aubépine.

**BOUCHE** : Franche, souple, notes de fruits frais et pêche, tanins fins, légère minéralité, longue persistance.

**Accords mets & vins** : A vocation apéritive, idéale également sur poissons, viandes blanches et volailles.

### DISTINCTIONS

**Distinctions** : Guide Hachette des Vins 2025 et 2026 : 1 étoile, Médaille d'Or – Concours Général Agricole de Paris 2022, Médaille d'Argent – Concours Général Agricole de Paris 2017 et 2015

