



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

SPECIALE – FOIE GRAS & DESSERT

La douceur et la gourmandise

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 60 % Pinot Noir - 40% Chardonnay

Élevage : Cuve inox

Fermentation : Malolactique réalisée

Vieillessement : environ 4 ans sur lattes

Bouteille : PRESTIGE verte 75 cl

Dosage : DOUX 55 g/l

Alcool : 12 %

Formats : 75 cl

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Issue de nos vins de Réserve, cette cuvée atypique et raffinée a été spécialement élaborée pour sublimer les moments festifs et les plaisirs sucrés.

Son équilibre moelleux et généreux révèle une belle harmonie aromatique, idéale pour accompagner les spécialités douces des fêtes.

Sa robe dorée et lumineuse annonce un nez expressif et intense, marqué par des arômes de fleurs blanches et de beurre frais. En bouche, elle séduit par sa richesse harmonieuse, sa texture veloutée et sa longue persistance aux notes de fruits cuits et de fleurs blanches.

- **Assemblage de vins de réserve**
- **Température de service : entre 5 °C et 7 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur or dense, reflets dorés.

NEZ : Expressif et intense, aux arômes de fleurs blanches et de beurre frais.

BOUCHE : Harmonieuse, riche et moelleuse ; notes de fleurs blanches et de fruits cuits, texture ronde et veloutée, longue persistance beurrée et subtilement minérale.

Accords mets & vins : Parfait avec vos plats de fêtes à base de foie gras, cette cuvée accompagne également avec élégance les desserts délicats tels que ceux aux fruits, au chocolat ou à la crème, mais aussi vos gourmandises du quotidien. Un Champagne de gourmandise et d'émotion, idéal à offrir ou à partager pour les fêtes de fin d'année ou la Saint-Valentin.

