



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

MILLESIME 2014

La signature du Temps

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 70% Pinot Noir - 30 % Chardonnay

Élevage : Cuve inox - coeur de cuvée au pressurage

Vieillissement : supérieur à 8 ans sur lattes

Dosage : BRUT 9 g/L

Alcool : 12 %

Bouteille : Prestige feuille morte 75 cl

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Issu de moûts soigneusement sélectionnés lors du pressurage et réservé aux années les plus exceptionnelles, ce millésime 2014 incarne la plénitude et la maturité du savoir-faire de la Maison Lamoureux.

Après un long vieillissement de plus de 8 ans sur lattes, il révèle une robe dorée dense aux reflets d'or, et un nez expressif mêlant aubépine, pomme au four et notes beurrées. La bouche, ample et complexe, dévoile une belle rondeur, des tanins souples et une structure harmonieuse soutenue par une bonne intensité aromatique.

Un Champagne racé et élégant, empreint de profondeur, parfait pour les grandes occasions.

- **Millesime**
- **Température de service : entre 5 °C et 7 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur dorée dense, reflets or

NEZ : Expressif, arômes d'aubépine, de pomme au four et de beurre

BOUCHE : Ample, ronde et complexe ; tanins souples, structure harmonieuse, belle intensité aromatique et finale persistante.

Accords mets & vins : À vocation apéritive, il accompagne également avec raffinement les crustacés, tels qu'un homard rôti au beurre vanillé, les poissons nobles comme une lotte rôtie au lard et purée de céleri, ainsi que les viandes blanches telles qu'un filet mignon de porc ou un chapon à la broche.

