



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## RESERVE BRUT NATURE

*La pureté à l'état brut*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 60 % Pinot Noir - 40% Chardonnay

**Élevage** : Cuve inox

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Vieillissement** : environ 5 ans sur lattes

**Bouteille** : PRESTIGE verte 75 cl

**Dosage** : Vin NATURE – sans sucres ajoutés

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 75 cl

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

### ELABORATION

Issu d'un assemblage complexe alliant la puissance du Pinot Noir à la finesse du Chardonnay, ce Champagne séduit par son élégance naturelle et sa pureté exceptionnelle. Ce vin NATURE exprime avec sincérité toute l'identité de son terroir.

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

### DEGUSTATION

**ŒIL**: Robe dorée, fines bulles.

**NEZ** : Franc, expressif et frais, marqué par des notes d'agrumes.

**BOUCHE** : Complexé et pur ; longue persistance, équilibre subtil et précision aromatique remarquable. Notes de fruits blancs, fraîcheur et expression intenses. Minéralité subtile.

**Accords mets & vins** : Idéal à l'apéritif, il accompagne à merveille les plats iodés (huîtres, sashimis, poissons crus), les sushis ou makis, ainsi qu'un fromage doux comme le Chaource ou un chèvre frais.

### DISTINCTIONS

**Distinctions** : Guide Hachette des Vins 2025 : 1 étoile

