



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

Vieillessement : 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 : Complexe et pure ; 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

