



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## ROSE DES RICEYS

*L'âme du terroir*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Élevage** : Cuve inox et fût de chêne

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 75 cl

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

### ELABORATION

Issu de vignes classées sur les coteaux pentus et ensoleillés des Riceys, ce vin d'exception révèle toute la richesse d'un terroir unique.

Les raisins, triés manuellement sur table de tri, font l'objet d'une courte macération surveillée heure par heure afin de capter l'instant précis où naît le fameux "goût Rosé des Riceys". Le vigneron décide alors du moment propice de décuvaision pour préserver toute la finesse du fruit.

Vin de macération, vin de garde et toujours millésimé.

- **Vin de macération**
- **Vin de garde**
- **Utilisation de table de tri**
- **Toujours millésimé**
- **À consommer non glacé, à environ 12 °C**

### DEGUSTATION

**CEIL** : Robe rosée soutenue aux reflets cerise

**NEZ** : Expressif et généreux, dominé par des arômes de framboise, cerise mûre et fraise des bois.

**BOUCHE** : Riche, structurée et puissante, tout en conservant une fraîcheur remarquable

**Accords mets & vins** : À servir entre 10 °C et 12 °C, ce Rosé de gastronomie s'accorde merveilleusement avec une terrine maison, des poissons en sauce, des viandes rouges ou grillées, ainsi qu'avec des fromages doux tels que le Chaource. Et pour les gourmets : essayez la tourte à l'andouillette de Troyes et au Chaource, une recette de la patronne – un pur délice avec notre Rosé des Riceys.

### DISTINCTIONS

Concours Général Agricole de Paris 2015 Médaille d'Or

Concours Général Agricole de Paris 2012 Médaille d'Argent

