



# CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

## ROSE DE SAIGNEE BRUT

*L'expression du fruit*

### IDENTITÉ DU VIN

**Cépage** : 100 % Pinot Noir

**Fermentation** : Malolactique réalisée

**Élevage** : Cuve inox

**Vieillessement** : environ 24 mois sur lattes

**Dosage** : BRUT 9 g/L

**Alcool** : 12 %

**Formats** : 75 cl – 1,5 L

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

### ELABORATION

Issu d'une macération minutieuse de grappes entières, ce Champagne Rosé de Saignée séduit par son bouquet fin, fruité et intense.

Sa robe d'un rose profond aux reflets lumineux annonce un nez harmonieux, où dominent les arômes de cerise griotte, de fraise et de fruits rouges généreux.

En bouche, il se révèle gouleyant et structuré, avec des notes de violette et une touche minérale subtile. Sa longue persistance laisse s'exprimer des parfums confiturés de cerise et de petits fruits rouges.

- Rosé de Saignée
- Élaboré par macération de grappes entières
- Température de service : entre 5 °C et 8 °C

### DEGUSTATION

**ŒIL** : Couleur rosée intense, reflets lumineux

**NEZ** : Fruité et harmonieux, arômes de cerise griotte, fraise et fruits rouges.

**BOUCHE** : Généreuse et gouleyante ; notes de violette, légère minéralité, corps structuré, belle intensité et longue persistance.

**Accords mets & vins** : À vocation apéritive, il accompagne également avec élégance les grillades, les viandes rouges ou encore les desserts aux fruits rouges et au chocolat.

### DISTINCTIONS

Guide Hachette des Vins 2018 : 1 étoile, Médaille d'Or – Concours Général Agricole de Paris 2018 et 2013, Médaille d'Argent – Concours Mondial du Rosé 2017, Grande Médaille d'Or – Concours Mondial de Bruxelles 2017

