



CHAMPAGNE VINCENT LAMOUREUX

SAINT VINCENT - BLANC DE BLANCS

Blanc de Blancs Prestige

IDENTITÉ DU VIN

Cépage : 100 % Chardonnay

Fermentation : Malolactique réalisée

Élevage : Cuve inox et fût de chêne

Vieillessement : environ 48 mois sur lattes

Dosage : BRUT 10 g/L

Alcool : 12 %

Bouteille : Prestige feuille morte 75 cl

Certifications : HVE 3 – Terra Vitis – Vigneron Indépendant

ELABORATION

Issu d'un assemblage de vins de réserve de Chardonnay, ce Blanc de Blancs d'exception séduit par sa finesse et sa puissance aromatique.

Après un long vieillissement de quatre années, il dévoile toute la noblesse de son cépage : un nez complexe et élégant, où s'entrelacent des notes de fleurs blanches, d'aubépine et d'églantine, relevées par des nuances de pêche blanche, de vanille et de cire d'abeille.

En bouche, l'attaque est subtile et équilibrée, soutenue par une légère minéralité et une texture riche et dense.

Sa longue persistance en fait un Champagne à la fois prestigieux et harmonieux, parfait pour les grandes occasions.

- **Blanc de blancs**
- **Température de service : entre 5 °C et 8 °C**

DEGUSTATION

ŒIL : Couleur or intense, reflets dorés

NEZ : Complexe, beurré, aux arômes d'aubépine, d'églantine, de fleurs blanches, de fruits frais, de pêche, de vanille et de cire d'abeille.

BOUCHE : Complexe, riche et dense ; notes florales et fruitées, touche beurrée, légère minéralité, corps structuré et longue persistance.

Accords mets & vins : À vocation apéritive, il accompagne avec élégance les entrées froides ou chaudes. Il s'accorde également parfaitement avec les poissons délicats et viandes blanches

DISTINCTIONS

Concours Général Agricole de Paris 2020, Médaille de Bronze – Vinalies internationales 2017, Médaille d'Argent - Concours Mondial des Féminales 2018, Médaille d'Or.

