



Vins Fins de Champagne

## FACÉTIE

PLAISIR

Cuvée **vive** et **équilibrée** pour célébrer **les bons instants de la vie.**

### Blanc de Noir

**Elaboration** : 100 % Pinot Noir  
Vinifié au domaine  
50 % en fût de chêne  
50 % en cuvée  
Utilisation minimale de soufre

**Dosage** : 4 g/l

**Repos** : 6 mois minimum après dégorgement

Vif et tendu

**Arômes** : agrumes citronnés

**Servir** : à 7 °C

**Accompagnement** : Apéritifs ,poissons et fruits de mer



CHAMPAGNE **LAMOUREUX MARY**  
15 rue des Vaucelles  
10340 LES RICEYS - Côte des Bar

**Tél.** : +33.3.25.29.36.50 | **Port.** : +33.6.83.51.24.53

[contact@lamoureux-mary.fr](mailto:contact@lamoureux-mary.fr)

[www.lamoureux-mary.fr](http://www.lamoureux-mary.fr)

**Coordonnées GPS**: N: 48°51'23.81" | :2°21'7.998"

**Arnaud Port.**: +33.6.83.51.24.53

*Loi Evin : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !*