



Vins Fins de Champagne

OR SÉRIE

TERROIR

Sélection massale : **les Riceys**

Blanc de Noir

Elaboration : 100 % Pinot Noir
Assemblage de nos pièces d'exception
Sur les millésimes rares
Vinifié au domaine
100 % en fût de chêne
Vieillessement optimal sur lies
Utilisation minimale de soufre

Dosage : 6 g/l
Repos : 6 mois minimum après dégorgement

Vin riche et complexe
Arômes : agrumes confits

Servir : à 8 °C
Accompagnement : Apéritifs ,viandes, gibiers,
fromages et desserts fins

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
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 !