

COALESCENCE

PLAISIR

Fusion des vins de **Pinot Noir** issus de la diversité des terroirs



Vins Fins de Champagne

de **les Riceys**
à travers notre **vignoble familial**

Blanc de Noir

Elaboration : 100 % Pinot Noir

Vinifié au domaine

50 % en fût de chêne

50 % en cuve

Utilisation minimale de soufre

Dosage : 6 g/l

Repos : 6 mois minimum après Dégorgement

Servir : à 7 °C

Accompagnement : viandes blanches, poissons,
desserts et apéritifs



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 !