



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 cuve
Utilisation minimale de soufre

Dosage : 4 g/l

Repos : 6 mois minimum après dégorgement

Minéral, 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

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 !