



Vins Fins de Champagne

SÉRIE NOIRE

TERROIR

Sélection massale : **Lamoureux Les Riceys**

Blanc de Noir

Elaboration : 100 % Pinot Noir

Mono Parcellaire

Vinifié au domaine

100 % en fût de chêne

Vieillissement optimal sur lies

Utilisation minimale de soufre

Dosage : 5 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 !



Vins Fins de Champagne

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 !