

Cuvée Les Amoureux

100 % Pinot Blanc

Appellation d'Origine Champagne contrôlée

Un cépage rare pour une expérience exceptionnelle

Histoire :

René LAMOUREUX et Renée CHEVROLAT se marient en 1947, ils ont un rêve : devenir vignerons !

Ils achètent alors leur première parcelle sur le lieudit « Val Germain » et la plante initialement en Pinot Noir. C'est le début de l'histoire du champagne LAMOUREUX. **Les Amoureux** resteront ensemble pendant 60 ans et agrandiront le vignoble.

En 2010, la parcelle est arrachée et replanté avec un cépage oublié en Champagne : Le Pinot Blanc. Cette cuvée d'exception produite sur la parcelle historique est un hommage rendu à mes grands-parents.



Vue :

D'une robe or pâle aux reflets argentés naît une effervescence de fines bulles en cordon, gage d'élégance et de tradition champenoise.

Nez :

Très exotique le nez s'ouvre sur des notes de litchi et de pêche blanche. On peut percevoir des parfums d'agrumes tel que le pamplemousse.

Bouche :

Très rafraîchissante en dosage Extra-brut elle offre tension et minéralité.

La générosité et la rondeur du Pinot Blanc s'exprime par une finale fruitée rappelant les arômes préalablement perçus.

Accord mets/vins :

Servie à 5-8°C, cette cuvée d'exception accompagnera vos réceptions et séduira les amateurs de vin par son goût authentique.

ORIGINALITÉ / FRAICHEUR / GOURMANDISE

Cuvée Les Amoureux

Appellation Champagne contrôlée

FICHE TECHNIQUE

<u>Terroir :</u> <ul style="list-style-type: none">- Le vignoble d'une quinzaine d'année est planté sur la commune des Riceys offrant un sol argilo-calcaire ancré sur des marnes calcaires de l'époque du Kimméridgien.- Lieu-dit VAL GERMAIN	<u>Vigne :</u> <ul style="list-style-type: none">- Travail du sol par labour- Plantation haute densité 9 000 plants / hectare- Taille en Guyot et Cordon de Royat- Vendanges manuelles
<u>Vin :</u> <ul style="list-style-type: none">- Écoulage du pressoir et débourbage par gravité- Fermentation alcoolique à 20°C- Fermentation Malo lactique à 100%- Travail et conservation en cuverie inox- Extra brut : 5 g/L- Filtration et stabilisation tartrique- Degrés alcoolique = 12 % vol	<u>Assemblage :</u> <ul style="list-style-type: none">- 100% Pinot Blanc issu d'une seule parcelle
<u>Embouteillage :</u> <ul style="list-style-type: none">- Mise en bouteille à la propriété- Vieillissement 2 ans sur lattes- Bouchon technologique sans risque de goût de bouchon- Quantité Annuelle = 6 000 bouteilles	<u>Dimensionnement :</u> <ul style="list-style-type: none">- Cartons de 6 bouteilles- Dimensions = 32 * 25 * 19 cm- Poids 10.5 kg- Palette Europe de 420 bouteilles- Dimensions = 80 * 120 * 150 cm- Poids 740 kg

Numéro RM = 34381

Numéro d'Accise = FR 096452 E 166