

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 rafraichissante 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- Vieillessement 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