



CHAMPAGNE
Guy LAMOUREUX
RÉCOLTANT - MANIPULANT

les Riceys

DESCRIPTIF

L'ERMITAGE



Tirage :	2016
Millésime :	2015
Cépage	Chardonnay
Parcellaire	l'Ermitage
Elevage :	Cuve inox
Vieillissement :	5 ans sur lattes
Dégorgement :	6 mois
Taux d'alcool	12.15°
Dosage :	4.5 grammes
Liqueur d'expédition	MCR

A L'OEIL :

Jolie robe or pale quelques reflets vert cuivrés, belle brillance

AU NEZ :

Des notes florales, fruits jaune compotés

EN BOUCHE :

L'attaque en bouche délicate
Des Notes de pain toasté et de fruits jaunes à noyaux
Une jolie minéralité qui laisse place à des notes gourmandes
DERNIERE DISTINCTION : citation guide Vins et Terroirs Authentiques 2019
Contenant : Bouteille

10, rue de Frolle - 10340 LES RICEYS • 03 25 29 34 39 • champagne.lamoureuxguy@gmail.com



www.champagne-guy-lamoureux.fr