



CHAMPAGNE
Guy LAMOUREUX
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Les Riceys

DESCRIPTIF

TRADITION



Tirage :	2017
Assemblage :	2016 70% 2015 30%
Cépage :	100% Pinot Noir
Elevage :	cuve inox
Vieillessement :	38 mois sur latte
Dégorgement :	5 mois
Taux d'alcool :	12.20%
Dosage :	10 grammes
Liqueur d'expédition :	Maison

A L'OEIL :

Jolie robe or pâle affichant une mousse fine

AU NEZ :

Gourmand et généreux, fruits jaunes et fruits blancs

EN BOUCHE :

La bouche est harmonieuse avec quelques notes compotées

DERNIERE DISTINCTION : Médaille d'Or aux Vinalies Nationales 2020

Contenants : 1/2 bouteille, bouteille, magnum, jéroboam