



CHAMPAGNE
Guy LAMOUREUX
RÉCOLTANT - MANIPULANT

Les Riceys

DESCRIPTIF

HÉRITAGE



Tirage :	2017
Millésime :	2016
Cépage :	70% Pinot Noir 30% chardonnay
Elevage :	cuve inox
Viellissement :	38 mois sur latte
Dégorgement :	5 mois
Taux d'alcool :	12.30%
Dosage :	9 grammes
Liqueur d'expédition :	Maison

A L'OEIL :

Jolie robe jaune pâle aux reflets verts

AU NEZ :

Nez aérien sur de la fleur blanche, des agrumes et de l'amande fraîche

EN BOUCHE :

Franche et soyeuse

DERNIERE DISTINCTION : Médaille d'Argent Vinalies Nationales 2019

Contenant : bouteille



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

www.champagne-guy-lamoureux.fr