

# LöwWeine



## CHAMPAGNE LAMOUREUX Brut

“Cuvée Alexandrine”

Blancs de Blancs – Jahrgang 2012

Jean Jacques Lamoureux

*Klare, fruchtbetonte Aromatik wie wir es von Önologe und Inhaber Vivien Lamoureux kennen. Hergestellt aus 100% Chardonnay und eine „Hefelagerung von mehr als 3 Jahren, entwickelt er ein fruchtig-nachhaltiges Finale mit sehr feinen Fruchtnoten. Dadurch unterscheidet er sich von einigen seiner Klasse. Man merkt den sorgfältigen Umgang mit der hohen Traubenqualität.. Delikat auch zu vielen Vorspeisen und Hauptgerichten.*



Hersteller	Jean-Jacques Lamoureux – 27, rue du Général de Gaulle – F-10340 Les Riceys
Allergene	Sulfite
Typ:	Schaumwein
Sorte:	Chardonnay
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12%Vol
Jahrgang:	Jahrgangscuvée
Genußreife:	bis 2021
Speiseempfehlung:	Austern, Schalentiere, Kalbsfleisch, Geflügel, reiner Aperitif oder “Digestif”

## Über den Winzer:

*Vivien Lamoureux hat sein Önologiestudium in Montpellier abgeschlossen. Er ist ein junger, dynamischer Winzer, der nach einigen Stationen in diversen Champagnerhäusern den Weg in sein Elternhaus zurückgefunden hat. Hier übernimmt er mehr und mehr Verantwortung von seinem Vater Jean-Jacques. Beide sind Traditionalisten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben gerade den besonderen Champagnerstil der südlichen Champagne weiter zu pflegen. Und das heißt auch z.B. die Rebsorte Pinot Meunier, die hier schon immer regional sehr stark „ansässig“ war, besonders bei den „Nicht-Jahrgangschampagner“ einzusetzen, um ihnen eine geschmackliche Fülle zu verleihen. Dies zeigt sich in den Topwertungen in dem Weinführer Guide Hachette und der nationalen Preisverleihung in Paris - auch für die Stillweine, die eigentlich weltweit unbekannt sind.*

*Insgesamt besitzen sie 12 ha Weinberge, die sich um die Orte Riceys und Channes befinden.*

[www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com](http://www.champagne-jeanjacques-lamoureux.com)

*LöwWeine führt dieses Champagnerhaus exklusiv in Deutschland*