



## CHAMPAGNE LAMOUREUX Brut Rosé Jean Jacques Lamoureux

*Eine gehaltvolle Roséfarbe mit fruchtigem-würzigem Duft und fein abgestimmten, blumigen Noten. Er besitzt eine sehr feine Perlage, die sich auch noch am anderen Tag „unbeeindruckt“ zeigt und immer noch eine einzigartige Frische zeigt.*

*Vor allem seine nachhaltige Fruchtigkeit im Geschmack unterscheidet sich von vielen anderen Roséchampagner und ist beeindruckend. 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:	Pinot Noir (90%), Chardonnay (10%)
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 12%Vol
Jahrgang:	Jahrgangscuvée
Genußreife:	bis 2023
Speiseempfehlung:	Austern, Salate, Geflügel, Kalb

### 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*