CHAMPAGNE

XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

ENSŌ

Assemblage : 100% Meunier

Terroir : Troissy

Vinification : En cuves inox et en fûts

Année de récolte : 2022

Vieillissement en caves : 2 ans minimum

Dosage : 3 g/l – Brut

Œil : La robe est jaune pâle aux reflets dorés

Nez : Nez élégant sur des notes florales (acacia) et de fruits frais, qui s'ouvre ensuite sur des arômes de pain grillé.

Bouche : La bouche est gourmande avec des arômes de fruits jaunes mûrs, de pâtisseries et notes beurrées.

Dégustation : Une soirée entre amis, un moment en famille, cette cuvée ample et chaleureuse sera l'accompagnement idéal de tous les plaisirs simples.

Champagne Xavier Leconte - 7 rue des Berceaux - 51700 Troissy-Bouquigny
Tél. : +33 (0)3 26 52 73 59 - **Fax :** +33 (0)3 26 52 71 81 - **E-mail :** contact@champagne-xavier-leconte.com
WWW.CHAMPAGNE-XAVIER-LECONTE.COM

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE