

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRAITS D'UNION



L'HÉRITAGE DE XAVIER

L'Héritage de Xavier est le témoin d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

Assemblage : 70% Pinot Noir, 30% Meunier

Terroir : Troissy et Dormans. Majoritairement issu de la parcelle « Le Clos de Poiloux ».

Vinification : En cuves inox et en fûts

Année : 60% de vin de l'année, 40% de vin de réserve (élevé en foudres).

Vieillessement en caves : 4 ans minimum

Dosage : 7 g/l

Œil : La robe est jaune doré soutenu.

Nez : Son nez est complexe, fruits jaunes (pêche), beurre, fruits secs et noisette.

Bouche : La bouche est marquée par des arômes de noisettes grillées, de pain d'épice et de fleurs blanches (acacia) avec une finale ample et délicate.

Dégustation : C'est un vin puissant et complexe dédié à accompagner un repas.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl