

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRAITS D'UNION

Le Charme d'Angis



Assemblage : 100% Chardonnay

Terroir : Troissy. Majoritairement issu de la parcelle
« Les Longues Raies ».

Vinification : En cuves inox et en fûts

Année : Millésime 2017

Vieillessement en caves : 5 ans minimum

Dosage : 7 g/l – Brut

Ceil : La robe est jaune pâle avec des reflets vert amande.

Nez : Le nez s'ouvre sur des fruits cuits et des notes
miellées. À l'aération, on découvre l'amande, la noisette
fraîche, l'ananas confit, le beurre ainsi qu'un soupçon de
vanille et de jasmin.

Bouche : L'attaque est vive et vineuse puis se dégage un
caractère chaleureux qui laisse apparaître des saveurs de
mirabelle et d'ananas rôti, de beurre fondu et d'agrumes.

Dégustation : À associer avec des poissons à chairs
serrées et accompagnés de sauce crémée ou beurrée,
parfumées aux agrumes.

Disponible en magnum 150cl