

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

Scellés de TERROIRS

SAIGNÉE 2 TERROIRS
2015

Assemblage : 100% Meunier

Terroir : Troissy - parcelles « La Servenette » 65% et « Les Plats Culs » 35%

Superficie : « La Servenette » : 20,97 ares – « Les Plats Culs » : 19,87 ares

Age moyen : 30 ans

Vinification : Ce millésime relève d'une technique toute particulière : sa saignée ou macération dure 36 heures puis il est vinifié en cuves inox.

Année : Millésime 2015 – Récolte du 09 Septembre 2015

Tirage : 989 bouteilles

Vieillessement en caves : 4 ans minimum

Dosage : 5 g/l – Brut

Œil : Elle présente une robe rose framboise aux reflets cuivrés

Nez : Le nez est riche et puissant. Il s'ouvre sur des notes de mûres, Mara des Bois, relevées par des notes de fruits confits, de miel et de caramel. A l'aération l'expression se fait plus complexe et épicée (poivre, cannelle).

Bouche : La bouche est ample et fraîche, riche en fruits et gourmande. Les fruits rouges compotés dominent, suivis par des notes rafraîchissantes de groseille et de myrtille. Une pointe citronnée vient accentuer cette fraîcheur en fin de bouche.

Dégustation : Une vraie gourmandise à associer à un gibier ou à découvrir à l'apéritif.

Palmarès :

Disponible en bouteille 75 cl

