

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRIPTYQUE HISTORIQUE



Signature du Hameau

Cette cuvée est représentative de l'encépagement de notre exploitation. Elle est également le reflet de nos méthodes de vinification.

Assemblage : 80% Meunier, 15% Pinot Noir et 5% Chardonnay

Terroir : Troissy

Vinification : En cuves inox et en fûts

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

Viellissement en caves : 3 ans minimum

Dosage : 8 g/l

Œil : La robe est jaune doré aux reflets vieil or.

Nez : Des notes de fruits jaunes mûrs, de pêche et de mirabelle, sont nuancées par des notes beurrées, de vanille et de moka.

Bouche : Son attaque est ample. La bouche allie des arômes de fruits mûrs et de fruits secs (abricot, noisette, pêche). La finale, persistante, se retire sur des notes grillées.

Dégustation : La belle complexité aromatique de ce champagne s'appréciera en toute occasion.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl, magnum 150 cl et jéroboam 300 cl