

COEUR D'HISTOIRE

DEMI-SEC

COMPOSITION

Cette cuvée historique révèle les débuts du Champagne Xavier Leconte. Composé de 80 % de Pinot Meunier et de 20 % De Pinot Noir



ÉLABORATION

Elaborée avec 2/3 de vins de l'année de récolte et complétée de 1/3 de vins de réserve. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Les vins de réserve sont stockés dans des foudres.



DOSAGE

BRUT - 33 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune aux reflets dorés

Nez :

Nez sur des notes de fruits frais, de pêche blanche, d'abricot et de poire.

Un subtil mélange entre fruité et fraîcheur.

Bouche :

Attaque franche.

La bouche s'ouvre sur des notes de fruits à noyau (pêche mirabelle).

On notera une belle fraîcheur et une finale croquante

Moments de dégustation :

Cette cuvée alliant fraîcheur et fruité sera idéal au dessert.



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny