

LA CROISSETTE

Lieu-dit : EXTRA BRUT

COMPOSITION

Les vignes du lieu-dit « La Croisette », parcelle favorite de Chantal furent sélectionnés afin de livrer la quintessence du Pinot Meunier



ÉLABORATION

Issu de la vendange 2007, ce 100% Pinot Meunier parcellaire vinifié uniquement en fûts de chêne révèle l'expression du terroir et du cépage. Vieillessement en cave : 7 ans



DOSAGE

BRUT – 3 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune or aux reflets soutenu

Nez :

Nez épicé (vanille, poivre blanc), de fruits secs (abricot), de coing avec des nuances beurrées. On notera un léger boisé.

Bouche :

Bouche large et épicée.

Note de truffe noire, de fumée, de coing et de caramel.

Finale longue sur la vanille bourbon.

Moments de dégustation :

Accompagnera vos repas



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny