

LE CLOS DE POILOUX

Lieu-dit : EXTRA BRUT

COMPOSITION

Les vignes du lieu-dit « Le Clos de Poiloux » furent pré-sélectionnées dès la génération d'Aimé.

Seul le cépage Pinot Noir est présent sur cette parcelle



ÉLABORATION

Issu de la vendange 2006, ce 100% Pinot Noir parcellaire vinifié uniquement en fûts de chêne révèle l'expression du terroir et du cépage. Vieillessement en cave : 8 ans



DOSAGE

BRUT – 3 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune or aux reflets soutenu

Nez :

Premier nez boisé et beurré qui s'ouvre sur des notes de caramel et de vanille.

On notera quelques notes de coing, de fruits secs et de zestes d'agrumes

Bouche :

Le palais s'impose par sa richesse et son onctuosité. Une bouche ample et complexe. Finale sur la vanille et la fraîcheur

Moments de dégustation :

Un vin ample qui s'associera avec une cuisine relevée



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny