

LES REFLETS DE SYLVIE

BRUT

COMPOSITION

Cette cuvée est emplie de fraîcheur et de lumière, à l'image de Sylvie.
Composé de 70 % de Pinot Noir et de 30 % de Pinot Meunier.



ÉLABORATION

Elaboré avec 60 % de vins de l'année de récolte et complété de 40 % de vins de réserve. Vinification en cuves inox thermo-régulées et pour partie vinifiée en fûts. Les vins de réserve stockés en foudres.



DOSAGE

BRUT NATURE - 0 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune dorée soutenue.

Nez :

Note de truffe blanche, de cire et de fruits jaunes
(pêche, abricots mûrs)

Bouche :

Bouche tendue avec des notes de silex, minéral, grillée. Finale persistante sur les fruits jaunes et croquante.

Moments de dégustation :

un Champagne idéal pour des associations gastronomiques



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny