

L'INTUITION D'ALEXIS

BRUT

COMPOSITION

Cette cuvée fut créée à la naissance d'Alexis, fils de Sylvie et Xavier.
Un subtil mélange entre le Chardonnay (70%) et le Pinot Meunier (30%)



ÉLABORATION

Elaborée avec 70 % de vins de l'année de récolte et complétée de 30 % 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 – 7 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune aux reflets or pâle

Nez :

Nez de fleurs blanches, élégant avec des notes de tilleul, d'abricot, de pêche blanche, de pamplemousse et de citron

Bouche :

Bouche sur les fruits blancs (poire).

Une bouche crémeuse et persistante.

Finale croquante. Un équilibre entre finesse et vivacité.

Moments de dégustation :

Un vin doté d'une belle fraîcheur qui permettra de s'associer avec les mets les plus fins.



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny