

SECRET DE FEMME

BRUT

COMPOSITION

Cette cuvée est née de l'association de vin blanc et de vin rouge de la maison. La proportion de vin rouge varie selon l'année entre 15-20 %



ÉLABORATION

Vinification en cuves inox thermo-régulées pour le vin blanc.
L'élaboration du vin rouge demande une technique toute particulière.
Nous réalisons une macération pour le Pinot Noir et le Meunier.



DOSAGE

BRUT – 8 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe rouge cerise aux reflets saumonés

Nez :

Subtil mélange de fruits rouges croquants (groseille, fraise des bois) et de fruits jaunes (pêche). Nez aérien et gourmand

Bouche :

Attaque franche, la bouche s'exprime sur des notes de petits fruits rouges (framboise, mûres, fraise compotée,...).

Belle finesse aromatique, bouche croquante et gourmande.

Moments de dégustation :

Sa gourmandise sera l'allié de vos apéritifs ou desserts



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny