

SIGNATURE DU HAMEAU

BRUT

COMPOSITION

Cette cuvée est représentative de l'encépagement de notre vignoble avec ses 80% de Pinot Meunier, 15 % de Pinot Noir et 5 % de Chardonnay



ÉLABORATION

Elaborée avec 80 % de vins de l'année de récolte et complétée de 20 % 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 - 8 g/L



DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune dorée soutenue.

Nez :

Nez intense de fruits jaunes mûrs, de pêche, mirabelle, nuancé par des notes beurrées, de vanille et de moka.

Bouche :

Attaque ample. Bouche qui allie des arômes de fruits mûrs et de fruits secs (abricot, noisette, pêche,...) et la fraîcheur conféré par le Chardonnay. La finale persistante termine sur des notes grillées.

Moments de dégustation :

Sa belle complexité sera parfaite apéritifs et repas.



CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny