

# L'HERITAGE DE XAVIER

## BRUT

### COMPOSITION

La cuvée Prestige est le témoin d'un savoir-faire transmis de génération en génération. 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 – 7 g/L



### DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune dorée soutenue.

Nez :

Nez mûrs et complexe où se mêle des notes de fruits jaunes (pêche), empyreumatique, beurrée, fruits secs et de noisette.

Bouche :

Bouche marquée par des arômes de noisettes grillées, de pain d'épices et de fleurs blanches (acacia). Une finale ample et délicate.

Moments de dégustation :

un vin puissant et complexe qui accompagnera vos repas



CHAMPAGNE  
XAVIER LECONTE

*à Troissy-Bouquigny*