

# LE CHARME D'ANAÏS

## BRUT

### COMPOSITION

Le Charme d'Anaïs est un 100 % Chardonnay créé en l'honneur d'Anaïs, fille de Sylvie et Xavier. Cette cuvée est millésimée



### ÉLABORATION

Issue exclusivement de la vendange 2009. Vinification en fûts bourguignon et pour partie en cuves inox thermo-régulées. Sélection de nos meilleures parcelles de Chardonnay.



### DOSAGE

BRUT - 8 g/L



### DÉGUSTATION

Oeil :

Robe jaune pâle aux reflets dorés

Nez :

Notes de fleurs blanches (acacia, jasmin) nuancé par des notes d'agrumes (mandarine) et d'ananas confits.

Bouche :

La bouche se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes acidulés.

Un Champagne fin et structuré.

Finale ample et persistante.

Moments de dégustation :

A savourer à l'apéritif ou lors d'un repas.



CHAMPAGNE  
XAVIER LECONTE

*à Troissy-Bouquigny*