

CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRIPTYQUE HISTORIQUE



Cœur d'histoire

Cuvée historique de notre domaine, elle met en lumière le cépage emblématique de la Vallée de la Marne : Le Meunier.

Assemblage : 100% Meunier

Terroir : Troissy et Dormans

Vinification : en cuves inox

Année : 50% de vin de l'année, 50% de vin de réserve (élevé en foudres).

Viellissement en caves : 2 ans minimum

Dosage : 8 g/l

Œil : La robe est jaune aux reflets dorés.

Nez : Des notes de fruits frais, de pêche blanche, d'abricot et de poire se détachent, complétées par quelques nuances de fleurs blanches.

Bouche : On retrouve en bouche les fruits à noyau (pêche, mirabelle). La finale est croquante et fruitée.

Dégustation : Un subtil mélange entre fruité et fraîcheur, cette cuvée est la compagne idéale des apéritifs et cocktails.

Palmarès :



Disponible en demi-bouteille 37,5cl et bouteille 75cl