

CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRAITS D'UNION

d'Alexis^{L'INTUITION}



Alexis a eu l'Intuition d'assembler des vins vinifiés en cuves inox et en fûts.

Assemblage : 70% Chardonnay, 30% Meunier

Terroir : Troissy

Vinification : En cuves inox et en fûts

Année : 70% de vin de l'année, 30% de vin de réserve (élevé en foudres).

Viellissement en caves : 4 ans minimum

Dosage : 7 g/l

Œil : La robe est jaune aux reflets or pâle.

Nez : Cette cuvée allie la finesse et la fraîcheur du Chardonnay et le fruité du Meunier. Son nez porte sur les fleurs blanches, le tilleul, l'abricot, la pêche blanche, le pamplemousse et le citron.

Bouche : Structurée et longue, sa bouche évoque les fruits blancs (poire). Crémeuse et persistante, une finale croquante la ponctue.

Dégustation : C'est un vin doté d'une belle fraîcheur qui permet de l'associer avec les mets les plus fins.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl et magnum 150 cl