

CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

TRAITS D'UNION

Les Reflets de Sylvie



Après de longues années en caves, son absence de dosage lui permet d'atteindre son équilibre naturel.

Assemblage : 70% Pinot Noir, 30% Meunier

Terroir : Troissy et Dormans

Vinification : En cuves inox et en fûts

Année : 60% de vin de l'année, 40% de vin de réserve (élevé en foudres).

Viellissement en caves : 5 ans minimum

Dosage : 0 g/l

Ceil : Robe jaune aux reflets dorés soutenus.

Nez : Cette cuvée présente des notes de truffe blanche, de cire et de fruits jaunes (pêche, abricots mûrs).

Bouche : Tendue avec des notes de silex, minérales, grillées, elle dévoile une finale persistante sur les fruits jaunes.

Dégustation : Un champagne Brut Nature, pour un repas gastronomique.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl