

CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

Scellés
de TERROIRS

LIEU-DIT
LE CLOS DE POILOUX
2010

Assemblage : 100% Pinot Noir

Terroir : Troissy - parcelle « Le Clos de Poiloux »

Superficie : 78,80 ares

Age moyen : 30 ans

Vinification : En fûts

Année : Millésime 2010 – Récolte du 27 Septembre 2010

Tirage : 583 bouteilles – 50 magnums

Vieillessement en caves : 7 ans minimum

Dosage : 3,5 g/l – Extra Brut

Œil : Sa robe est jaune or aux reflets vieil or.

Nez : Un premier nez boisé beurré s'ouvre sur des notes de caramel et de vanille, puis des notes de coing et fruits secs ainsi que de zestes d'agrumes se détachent.

Bouche : Le palais s'impose par sa richesse et son onctuosité avec une bouche ample et complexe. Sa finale porte sur la vanille et la fraîcheur.

Dégustation : C'est un vin de repas et de caractère qui siéra à une cuisine relevée.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl et magnum 150 cl

