

CHAMPAGNE
XAVIER LÉCONTE

à Troissy-Bouquigny

Scellés
de TERROIRS

SAIGNÉE 2 TERROIRS
2012

Assemblage : 50% Meunier, 50% Pinot Noir

Terroir : Troissy - parcelles « La Servenette » 50% et « Les Bannis » 50%

Superficie : « La Servenette » : 20,97 ares – « Les Bannis » : 16,70 ares

Age moyen : 30 ans

Vinification : Ce millésime relève d'une technique toute particulière : sa saignée ou macération dure 36 heures puis il est vinifié en cuves inox.

Année : Millésime 2012 – Récolte du 22/09/2012

Tirage : 848 bouteilles

Viellissement en caves : 5 ans minimum

Dosage : 5 g/l – Brut

Ceil : Elle présente une robe rose corail aux reflets saumonés.

Nez : Son nez gourmand et frais, s'ouvre sur des notes de fraise compotée, de groseille et de framboise.

Bouche : Riche et fruitée, elle dévoile ensuite des notes de cerises à l'eau de vie et de cassis. Sa finale est persistante et fraîche, soulignée par des arômes d'agrumes (pamplemousse).

Dégustation : Une vraie gourmandise, à associer à un gibier ou à découvrir à l'apéritif.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl



Champagne



Champagne Xavier Leconte - 7 rue des Berceaux - 51700 Troissy-Bouquigny
Tél. : +33 (0)3 26 52 73 59 - Fax : +33 (0)3 26 52 71 81 - E-mail : contact@champagne-xavier-leconte.com

WWW.CHAMPAGNE-XAVIER-LECONTE.COM

