

CHAMPAGNE
XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny

*Scellés
de TERROIRS*

SCELLÉS 2 TERROIRS
2011

Assemblage : 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Terroir : Troissy - parcelles « Le Clos de Poiloux » 60% et « Les Longues Raies » 40%

Superficie : « Le Clos de Poiloux » : 78,80 ares – « Les Longues Raies » : 17,62 ares

Age moyen : 30 ans

Vinification : en fûts

Année : Millésime 2011 – Récoltes du 28/08/2011 et 31/08/2011

Tirage : 716 bouteilles – 50 magnums

Viellissement en caves : Minimum 6 ans

Dosage : 3,5 g/l – Extra Brut

Œil : Sa robe est jaune or aux reflets dorés

Nez : Un premier nez élégant s'ouvre sur des notes de fleurs blanches (acacia) puis évolue sur des notes de noisette, poire Williams, quetsche et coing.

Bouche : L'attaque est franche et sur le fruit (pomme au four, confiture d'abricot) suivie d'une belle fraîcheur. Des notes grillées et torréfiées la ponctuent.

Dégustation : Un accord parfait entre finesse et structure dédié à accompagner un repas.

Palmarès :



Disponible en bouteille 75 cl et magnum 150 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

