

CHAMPAGNE
XAVIER LÉCONTE

à Troissy-Bouquigny

TRIPTYQUE HISTORIQUE



Secret de Femme

Ce champagne est né de la subtile association de vins blancs et de vins rouges.

Assemblage : 80% Meunier, 12% Pinot Noir et 8% Chardonnay

Terroir : Troissy et Dormans

Vinification : En cuves inox pour le vin blanc. Le vin rouge passe par une macération de 10 jours, avant d'être élevé 1 an en barrique.

Année : 50% de vin de l'année, 50% de vin de réserve (élevé en foudres).

Viellissement en caves : 3 ans minimum

Dosage : 8 g/l

Ceil : Sa robe est rouge groseille aux reflets saumonés.

Nez : Un subtil mélange aromatique de fruits rouges croquants (groseille, fraise des bois) et de fruits jaunes (pêche) s'ajoute à une note acidulée.

Bouche : Après un nez aérien et gourmand, la bouche s'exprime sur les petits fruits rouges (framboise, mûre, fraise des bois) pour laisser une sensation croquante et gourmande.

Dégustation : À savourer à l'apéritif, avec des desserts (tarte aux fraises, sablé) ou un fromage.

Palmarès :



Disponible en demi-bouteille 37,5 cl et bouteille 75 cl