

# XAVIER LECONTE

*à Troissy-Bouquigny*

COTEAUX CHAMPENOIS



## *Les Coteaux d'Aimé*

BLANC

**Assemblage :** 100% Meunier

**Terroir :** Troissy - parcelles « Les Plats Culs » 77% et « La Servenette » 23%

**Superficie :** « Les Plats Culs » 19,89 ares – « La Servenette » 20,97 ares

**Age moyen :** 40 ans

**Vinification :** Elevage 24 mois en fûts de 400 litres sans filtration ni collage.

**Année :** Millésime 2015 – Récolte du 09/09/2015

**Tirage :** 497 bouteilles

**Œil :** Robe jaune or soutenu

**Nez :** mûr, miellé (acacia), réhaussé par des notes de noisettes, poivre et vanille.

**Bouche :** Vin crémeux et minéral s'ouvrant sur des notes de poire Nashi et de crumble aux pommes.

**Dégustation :** Vin de repas

**Palmarès :**



Disponible bouteille 75cl

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](http://WWW.CHAMPAGNE-XAVIER-LECONTE.COM)

