

# XAVIER LECONTE

*à Troissy-Bouquigny*

COTEAUX CHAMPENOIS



## *Les Coteaux d'Onésime*

ROUGE

**Assemblage :** 100% Meunier

**Terroir :** Troissy - parcelles « Les Bazils/Les Plantes » 60% et « La Vigne Gervais » 40%

**Superficie :** « Les Bazils/Les Plantes » : 31,98 ares – « La Vigne Gervais » : 8,28 ares

**Age moyen :** 50 ans

**Vinification :** Elevage 15 mois minimum en fûts de 400 litres – sans filtration ni collage.

**Année :** Millésime 2017 – Récolte du 07/09/2017

**Tirage :** 400 bouteilles

**Œil :** Sa robe dévoile un rubis pastel et une clarté remarquable.

**Nez :** Son nez flatteur exprime des consonnances fruitées rouges acidulées et florales.

**Bouche :** Sa bouche ample et suffisamment gourmande, offre des saveurs délicates de cerises de Montmorency, de framboises Malina et de bonbons à la violette. La finale soyeuse est parfaitement équilibrée.

**Dégustation :** L'accompagnement idéal de chiffonnade de charcuterie fine ou de poisson de rivière.

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](mailto:contact@champagne-xavier-leconte.com)

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

