

# XAVIER LÉCONTE

*à Troissy-Bouquigny*

COTEAUX CHAMPENOIS



## *Les Coteaux de Marie L*

ROSÉ

**Assemblage :** 100% Meunier

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

**Superficie :** Les Rivettes 21,45 ares – La Vigne Gervais 8,28 ares

**Age moyen :** 50 ans

**Vinification :** Macération à froid pendant 24h puis vinification en cuve inox – sans filtration ni collage.

**Année :** Millésime 2016 – Récolte du 21/09/2016

**Tirage :** 267 bouteilles

**Œil :** La robe est rouge cerise aux reflets saumonés.

**Nez :** Le nez est croquant et s'ouvre sur les fruits frais. Notes de groseilles, fraises des bois et mûres.

**Bouche :** Dans la continuité du nez, la bouche dévoile des arômes de petites baies rouges (groseille). Elle est croquante et gourmande, ponctuée par une pointe d'aubépine.

**Dégustation :** A déguster accompagné d'une assiette de charcuterie fine, de magrets fumés ou encore de fromages régionaux (Langres, Chaource).

Disponible bouteille 75cl