

CHAMPAGNE
XAVIER LÉCONTE

à Troissy-Bouquigny



L'HÉRITAGE DE XAVIER BRUT

A.O.C Champagne

70 % Pinot Noir, 30% Meunier (60% från 2014, 40% från reservviner)

Fin mousse med små livliga bubblor och en klar gyllene färg

Komplex, fruktig doft av mogen aprikos, hasselnötter och smörighet

Torr, fyllig smak med inslag av ingefära, persika och vita blommor

Mellanlång eftersmak med viss fatkaraktär

Region Troissy och Dormans i Valée de la Marne

Socker Brut, 7g/l

På flaska 2014 (2:a jäsningen på flaska började)

Alkohol 12%

Vinifikation Bara förstapressen av druvorna används (cuveé)
Jäsning till vin sker på termoreglerade ståltankar
Malolaktisk jäsning sker under vinifikationen.
Ingen slutfiltrering sker innan vinet tappas på flaska

Lagring Cirka 4 år på flaska

Matchning Passande till kallskuret och hårda salta ostar

A.P. Møllers allé 39B, 2791 Dragør, Denmark

Tel.: +45 533 23 663

email : info@champagneseeker.com

www.champagneseeker.com