



Champagne Xavier Lorient

Fragment De Noirs

Champagne - Blanc

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Région : | Champagne |
| Appellation : | Champagne |
| Cuvée : | Fragment de Noirs |
| Couleur : | Blanc |
| Cépages : | Meunier (65%) / Pinot noir (35%) |
| Alcool : | 11 % |
| Contenance : | 75 cl |

"Nez fin, fruité et brioché. Beaucoup de fruit en bouche, avec une belle maturité. Le dosage présent est équilibré par le caractère acidulé du vin. La finale est relativement longue, sur le fruit." Gault & Millau



ELABORATION

Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, légère, reflets dorés.

NEZ : Intense, arômes de fleurs jaunes, subtils arômes de fruits à noyau.

BOUCHE : Élégante, onctueuse, légèrement minérale, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 9°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2028



ACCORDS METS ET VINS : Blanquette de veau



DISTINCTIONS

Decanter 2016 : Recommandé

Gault Et Millau 2014 : 17/20

Gault Et Millau 2015 : 17/20

Concours des Vins effervescents du monde 2016 : Médaille de bronze

Concours des vins des vignerons indépendants 2017 : Médaille d'argent

Guide Gilbert et Gaillard 2013 : 92/100

Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 87/100, Médaille d'argent

Concours des vins de Lyon 2012 : Médaille d'or

Un Vin Presque Parfait 2014 : Un vin presque parfait

Un Vin Presque Parfait 2017 : Un vin presque parfait

Concours 1001 Dégustations 2017 : 2 étoile(s)

Guide DVE 2016 : 85 / 100



