



# Champagne Xavier Lorient

## 100S Sans Sulfites

Champagne - Blanc 2013

<b>Région :</b>	Champagne
<b>Appellation :</b>	Champagne
<b>Cuvée :</b>	100S Sans sulfites
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (50%) / Pinot noir (50%)
<b>Alcool :</b>	12 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

La perfection de la maison à l'état pur, sans sulfites, l'éveil du vin au sens propre de la vigne..



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges manuelles.  
Pressurage, Fermentation malolactique.  
Sans sulfites ajoutés.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, pâle, reflets or.  
**NEZ :** Élégant, herbacé, arômes de noisette, subtils arômes de caramel au beurre salé.  
**BOUCHE :** Fraîche, légères notes de poivre noir, minérale, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 7° et 9°  
**GARDE :** A consommer entre 2013 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Fruits de mer, Crustacés, Coquillages, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons, Poissons crus



### DISTINCTIONS

Gault Et Millau 2017 : 18/20  
Guide Gilbert et Gaillard 2017 : 91/100, Médaille Club 90+  
Guide DVE 2017 : 93 / 100

Powered by **Plugwine**

