

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

## COLLISION MEUNIER ROSÉ

*Collision Meunier Rosé incarne l'esprit du Champagne Xavier Lorient. Élaborée à partir de Meunier, dont 12 à 18 % sont vinifiés en vin rouge, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un champagne au style contemporain et à la personnalité puissante.*



### COMPOSITION

100 % Meunier dont 12 à 18 % rouge  
Fermentation malolactique  
Dosage : 10 g/l

Collision Meunier Rosé arbore une robe lumineuse rose orangée, aux reflets rose cuivré. C'est un vin riche et nuancé qui s'annonce.

Le premier nez évoque des notes de tilleul, d'ail des ours, d'orange sanguine, de kumquat, de cassis et de fruit de la passion. Puis c'est au tour de notes d'abricot, de fraise, de fleur d'oranger, de pomme, de poire, d'amande, de groseille et de marmelade de s'exprimer.

Le contact en bouche est net et frais, soutenu par une effervescence crémeuse et fondue. Collision Meunier Rosé développe une matière fruitée pulpeuse et enrobée, soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argilo-sableuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. Collision Meunier Rosé oscille entre gourmandise, vinosité et fraîcheur. Il s'installe pleinement en finale pour libérer sa générosité sur fond de fruits confits.

### SENSATIONS GASTRONOMIQUES

- Carpaccio de langoustines et vinaigrette au fruit de la passion et citron vert
- Saumon gravlax
- Turbot rôti aux écorces de clémentines confites et purée de cresson
- Foie gras avec son confit et gelée de clémentine
- Pigeon rôti sur lit de lentillons au lard paysan
- Filet de mignon de veau avec une fine mousseline de betterave rouge et navets glacés sauce périgourdine
- Dos de cabillaud rôti et carottes fanes avec un espuma parfumé au piment d'Espelette
- Mimolette vieille

### FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Bouteille (75 cl) - Brut  
Magnum (150 cl) - Brut



CHAMPAGNE XAVIER LORRIOT - 38 Rue du Lubre - 51700 Binson-et-Orquigny - France

Tél. : +33 (0)3 26 58 08 28 - [contact@champagnelorient.fr](mailto:contact@champagnelorient.fr) - [www.champagne-xavier-lorient.fr](http://www.champagne-xavier-lorient.fr)



TVA FR 26541 413 884 - SIRET 451 413 884 00029 - ACCISE FR 007 823 E 0313 - APE 1102A - RC REIMS 451413884

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



vigneron  
indépendant  
de A à Z!...