

XAVIER LORRIOT

CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS



FRAGMENTS DE NOIRS BRUT BLANC DE NOIRS

Composé exclusivement de Meunier et de Pinot Noir, Fragments de Noirs Brut exprime richesse et envergure. Cette cuvée, mélange d'arômes fruités et compostés, vous livre la partition d'un univers aromatique riche et varié, gage d'une grande maturité.

COMPOSITION

65 % Meunier - 35 % Pinot Noir
100 % cuvée
Fermentation malolactique
Dosage : 10 g/l

Fragments de Noirs Brut se pare d'une robe lumineuse et dense aux nuances or pâle. Des reflets jaune pâle dorée aux reflets ambrés viennent compléter ces nuances.

Le nez affiche de la gourmandise sur fond de notes de mangue, d'abricot confit, de mirabelle, d'ananas rôti, de compote de coing et de miel. L'aération du vin révèle des notes d'amande grillée, de cerise Napoléon, de gingembre, de marmelade, de poire et de pâte de fruits.

Le contact en bouche est riche et frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Fragments de Noirs Brut développe une matière fruitée pulpeuse et concentrée, 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. Le Champagne emplit tout le palais avec de la patine et de la consistance, véritable offrande fruitée qui se prolonge lors d'une finale pleine, juteuse et savoureuse.

SENSATIONS GASTRONOMIQUES

- Escalope de foie gras poêlée à la cardamome et coulis d'abricot
- Jarret de cochon braisé et haricot coco à la sauge avec son jus de cuisson réduit
- Filet de veau et sa sauce aux morilles
- Filet de canette aux pleurotes et jus à l'estragon
- Dos de cabillaud et écrasé de Pommes de terre au beurre noisette
- Chiboust mandarine caramélisée au sucre roux et soupe de fruits exotiques.

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 - 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!...