

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

## MILLÉSIME 2012

*Elaboré pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, le Millésime du Champagne Xavier Lorient porte la marque des grandes années. Révélatrice d'arômes de chèvrefeuille et de fruits exotiques, empreint de souplesse et de fraîcheur, cette cuvée à la matière pulpeuse est une véritable signature du terroir familiale.*



### COMPOSITION

45 % Pinot Noir - 30 % Pinot Meunier - 25 % Chardonnay  
100 % cuvée - vendange 2012  
Fermentation malolactique

Millésime 2012 se présente paré d'une robe à l'aspect clair et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune-vert pâle brillants et profonds dans la flûte. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette persistente. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez dévoile des notes de miel, de pain d'épices, de cumin, de chèvrefeuille. L'aération permet de révéler des notes de figue, de pruneau, de mangue rôtie, de mirabelle confite, de badiane, d'abricot confit, d'amande, de pâte de coing, de cerise amarena.

Le Millésime 2012 développe une matière fruitée pulpeuse profonde, soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argileuse qui confère du volume fruité, de la mâche et de l'envergure tactile. La précision et la formidable concentration du vin font entrer dans les entrailles des raisins avec de l'équilibre et une finale plaine de sève, nous livrant une ultime sensation de matières sèches élégantes et savoureuses.

### SENSATIONS GASTRONOMIQUES

- Sandre rôti et panais crémeux à l'orange et verveine lotte rôtie au lard et pâtes fraîches
- Pavé de lieu jaune avec une fricassée de légumes oubliés et poire rôtie
- Filet de cabillaud rôti au beurre noisette et écrasé de pommes de terre aux éclats de truffe
- Foie gras de canard au Ratafia de Champagne avec un confit et gelée de clémentine
- Epaule d'agneau confite 36h en effiloché avec pommes grenailles confite et jus de viande à l'ail
- Pigeon rôti aux sarments avec une mousseline d'oignons et crumble de graines
- Gaspacho de mangue avec crème fraîche et graines de passion.

### FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Bouteille (75 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!...