



Champagne Xavier Lorient

100S Sans Sulfites

Champagne - Blanc 2013

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

