1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Champagne Xavier Loriot - Cuvée Hypnotic

Sarl Champagne Xavier Loriot

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Champagne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot meunier (& Meunier), Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune clair, scintillante aux reflets argentés. Petites bulles discrètes. Nez très complexe de coing, de fruits secs, d'iris, de foin coupé. Il parait plus vineux. Confirmation en bouche, la chair juteuse et saline se gonfle et libère des notes de poire, soupçon de réglisse. C'est tonique et salivant. Il tiendra tête à une belle volaille rôtie, à la peau craquante.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Canette rôtie
Tarte aux fraises
Beignets de fleurs de courgettes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Sarl Champagne Xavier Loriot
38 RUE DU LUBRE
51700 BINSON ORQUIGNY
www.champagne-xavier-loriot.fr