1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Champagne Xavier Loriot - Collision

Sarl Champagne Xavier Loriot

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair aux reflets argentés. Beau cordon de bulles. Nez qui s'exprime sur le safran et les épices. En bouche, saine dynamique, attaque de micro-bulles gourmandes, crémeuses, soupçon de fèves de cacao. Pointe de minéralité en finale, touche empyreumatique. Servir dès l'apéritif ou sur des petites aiguillettes de canard au curry.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Aiguillettes de Canard

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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