1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Champagne Xavier Loriot - Fragment de Noirs

Sarl Champagne Xavier Loriot

France · Champagne

FICHE TECHNIQUE

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

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe jaune pâle dorée et lumineuse. Bulles fines. Nez de fleurs typées iris, genêts. Bouche tonique à la chair structurée, soupçon d'humus frais, d'herbes fraîches qui évoluent vers la poire. Finale gourmande et rafraichissante. Servir sur des sushis.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Lapin à la moutarde
Oeufs cocotte au parmesan et au pistou
Huîtres au champagne

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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