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	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot meunier (& Meunier)
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe soutenue aux reflets saumonés. Belle présence de bulles. Nez d'orange confite, de torréfaction, un peu fumé et champignons. Bouche vineuse, à la chair structurée diffusant des arômes de réglisse, de cerise noire aux saveurs fondues. Pointe de cuir fin en finale.

Dégusté le 13/11/2017

ACCORDS METS

Bûche au chocolat
Côte de boeuf grillée
Macarons aux fruits rouges

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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