

XAVIER LORRIOT

CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

COLLISION MEUNIER BRUT

Collision Meunier Brut incarne l'esprit du Champagne Xavier Lorient. Exclusivement élaborée à partir de Meunier, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un champagne aux arômes puissants, synonyme de la richesse de notre terroir. Existe également en Demi-sec.



COMPOSITION

100 % Meunier
100 % cuvée
Fermentation malolactique

Collision Meunier Brut se pare d'une robe jaune cuivrée à reflets verts. Une mousse généreuse accompagne le service.

Le nez est complexe et plutôt explosif. Les descripteurs sont variés et riches et s'orientent vers des termes « floraux » et « fruités ». Une toute première touche alliacée s'exprime en premier lieu à laquelle succède un univers floral exubérant avec la rose, le lilas, le lavandin, les fleurs à bulbes (jacinthe) et les épices (thym, laurier). Les fruits blancs s'expriment ensuite avec la mirabelle et la pêche de vigne.

La bouche est toute aussi explosive que le nez avec des notes meringuées et de caramel au beurre salé. Une belle énergie se dégage de la bouche dans un univers de fruits confits, de pommes au four, de prunes cuites et de gelée de coings.

SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Accords ton sur ton : brioche, gougères au fromage
Accords contrastés : carpaccio de Saint-Jacques, rillettes de sardines aux câpres.

FLACONNAGE

Demi-bouteille - 37,5 cl
Bouteille - 75 cl