

XAVIER LORRIOT

CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS



FRAGMENT BRUT

Composé exclusivement de Pinot Meunier et de Pinot Noir, Fragment Brut est l'association de l'équilibre et de la complexité. Cette cuvée, mélange d'arômes fruités et compotés, vous livre les partitions d'un univers aromatique riche et varié, gage d'une grande maturité.

COMPOSITION

65 % Pinot Meunier - 35 % Pinot Noir
100 % cuvée
Fermentation malolactique

Fragment Brut se présente paré d'une robe jaune dorée à reflets ambrés. Des bulles discrètes au service et stables forment un fin cordon.

Le nez est d'abord dominé par les fruits jaunes à pleine maturité avec la pêche de vignes, la poire, l'ananas rôti et les fruits secs avec le pain d'épices miellé. Des notes de cacao viennent agrémenter cette sensation olfactive de maturité et de plénitude. Des effluves de garrigues et de thé s'additionnent à cette palette d'arômes qui confèrent au vin une belle complexité, une très grande richesse et une grande précision.

La bouche est briochée et épicée avec une dimension fruitée et compotée. La fraîcheur est présente et c'est l'expression du Pinot Noir qui domine en bouche avec un caractère particulièrement kirsché. Les fruits exotiques complètent un panorama aromatique déjà riche, avec notamment la figue et la mangue. La finale est sur la cire et les fruits secs, soulignée par une légère amertume.

SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Accords ton sur ton : petit gibier à plumes et ses cerises compotées.
Accords contrastés : tarte framboise, cuisine thaï.

FLACONNAGE

Bouteille - 75 cl
Magnum - 150 cl