

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

## HYPNOTIC BRUT

*Hypnotic Brut est un voyage au cœur de notre terroir. Cette cuvée, fruit de l'association du Chardonnay, du Pinot Meunier et du Pinot Noir, signe un vin complexe, expressif et aérien. En dégustant Hypnotic Brut, c'est toute l'expression de notre savoir-faire qui s'offre à vous.*



### COMPOSITION

40 % Chardonnay - 30 % Pinot Meunier - 30 % Pinot Noir  
100 % cuvée  
Fermentation malolactique

Hypnotic Brut arbore une robe jaune à reflets verts. Une effervescence abondante accompagne le service.

Le nez est d'abord mentholé et minéral, avec un caractère grillé et délicatement torréfié. Un caractère assez aérien se dégage à l'olfaction, avec la prééminence du Chardonnay. Dans un second temps, une dimension tourbée et sous-bois s'exprime timidement. On flirte avec des arômes de champignons frais, de bois et d'humus qui expriment un caractère sauvage et végétal.

La bouche est immédiatement empreinte d'une sucrosité complexe, rappelant une partition déjà interprétée du style Xavier Lorient. Les agrumes confits, de gingembre et de citron sont accompagnent discrètement la finale. Hypnotic Brut est un vin tendre.

### SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Accords ton sur ton : cailles aux raisins, canard à l'orange.  
Accords contrastés : jambon de parme et confiture de griottes.

### FLACONNAGE

Bouteille - 75 cl