

XAVIER LORRIOT

CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

INSAISSABLE BRUT

D'une grande puissance aromatique, Insaissable Brut exprime la maturité d'un cépage et la signature d'un terroir.

Cette cuvée 100 % Chardonnay signe un vin complexe et subtil dont la personnalité minérale et énigmatique transcende la définition classique d'un Blanc de Blancs.



COMPOSITION

100 % Chardonnay
100 % cuvée
Fermentation malolactique

Insaissable Brut arbore une robe est jaune à reflets verts soutenus accompagné d'une effervescence discrète au service.

Le nez est partagé par différents univers d'arômes. Tout d'abord, des arômes de maturité avec le miel, la cire chaude et les fruits jaunes à noyaux telles que la mirabelle et la quetsche. Des nuances briochées puis végétales viennent compléter avec le tilleul, la menthe, le fenouil, le colza et le lin. Insaissable Brut s'exprime clairement dans un registre de maturité et de plénitude.

Le contact en bouche est dominé par la fraîcheur et une amertume sous l'emprise des agrumes. L'univers aromatique en bouche est sous la domination des fruits avec un caractère citronné, gingembre, groseille, bergamote et rhubarbe. Insaissable Brut dispose d'une belle finale longue, saline, voire iodée.

SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Accords ton sur ton : poisson de mer à chair ferme (cabillaud au beurre salé et croustade d'endives)

Accords contrastés : gâteau ananas coco, volaille crémée et ses morilles.

FLACONNAGE

Bouteille - 75 cl
Magnum - 150 cl