

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

## MILLÉSIME 2012

*Elaboré pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, le Millésime du Champagne Xavier Lorient porte la marque des grandes années. Révélatrice d'arômes de chèvrefeuille et de fruits exotiques, empreint de souplesse et de fraîcheur, cette cuvée à la matière pulpeuse est une véritable signature du terroir familiale.*



### COMPOSITION

45 % Pinot Noir – 30 % Pinot Meunier – 25 % Chardonnay  
100 % cuvée  
Fermentation malolactique

Millésime 2012 se présente paré d'une robe à l'aspect clair et fluide, de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune vert pâle brillants et profonds dans la flûte. Il est animé par des bulles fines et vives qui alimentent une collerette tenace. La sensation visuelle annonce un vin frais et nuancé.

Le premier nez est éloquent, rappelant les parfums du chèvrefeuille accompagnés par un bouquet de fruits exotiques rappelant l'orange, l'ananas, la pêche, les fruits de la passion, la mangue rôtie. L'aération révèle des notes de citron, de pomme rouge, de brioche, d'amande fraîche, de cassis, de pomelo.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le champagne développe une matière fruitée pulpeuse à souhait soutenue par une acidité citronnée à nuance de pomelo. Le milieu de bouche est orchestré par une double minéralité argileuse et calcaire qui confère de l'élégance, de la mâche avec une résonance fruitée et gourmande très séduisante. La finale élancée autour d'une fraîcheur tropicale se veut croquante et joviale, fruitée et saline, toujours présente par son empreinte tactile savoureuse.

### SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Brochette d'emmental au paprika et cubes d'ananas rôties  
Saint-Jacques poêlées et réduction de jus de clémentines au safran  
Samoussas aux légumes  
Boudin blanc créole  
Chaurouce, Langres

### FLACONNAGE

Bouteille - 75 cl