

# XAVIER LORIOU CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

**100S**  
ZÉRO DOSAGE  
SANS SULFITES AJOUTÉS

*100S - sans sulfites ajoutés - est une création originale du  
Champagne Xavier Lorient. Enivrante par nature, elle est la  
promesse d'un Pinot Noir exalté par les épices et d'un Chardonnay  
sensuel. Une cuvée unique, sources de sensations vertigineuses.*



## COMPOSITION

50 % Pinot Noir - 50 % Chardonnay  
Sans sulfites ajoutés - Zéro Dosage  
Edition limitée

100 S - Sans Sulfites Ajoutés dévoile une robe lumineuse aux nuances or jaune pâle, accompagnées de reflets jaune vert soutenu.

Les premières fragrances évoquent le jus de raisins frais. Elles évoluent vers des notes de pâte d'amande, de miel d'acacia, de fraise, de framboise, de pomelo, de prune, de chèvrefeuille et de céréales grillées. La dégustation permet au vin d'exprimer des notes de poire, de compote de coing et de poires, de cassis et de cerise.

Le contact dans le palais est frais avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité et de l'allonge au palais. L'ensemble est marqué par le travail du vin sur lies, incarné par des arômes de céréales et de houblon.

## SENSATIONS GASTRONOMIQUES

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des fruits de mer tels que des ormeaux ou des praires.

## FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Bouteille (75 cl) accompagnée de son coffret - Zéro dosage



CHAMPAGNE XAVIER LORIOU - 38 Rue du Lubre - 51700 Binson-et-Orquigny - France

Tél. : +33 (0)3 26 58 08 28 - contact@champagnelorient.fr - www.champagne-xavier-lorient.fr



TVA FR 26541 413 884 - SIRET 451 413 884 00029 - ACCISE FR 007 823 E 0313 - APE 1102A - RC REIMS 451413884

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

