

# XAVIER LORRIOT

## CHAMPAGNE

CRÉATEUR DE SENSATIONS

## HYPNOTIC BRUT

*Hypnotic Brut est un voyage au cœur de notre terroir. Cette cuvée, fruit de l'association de Chardonnay, de Meunier et de 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 % Meunier - 30 % Pinot Noir  
100 % cuvée  
Fermentation malolactique  
Dosage : 10 g/l

Hypnotic Brut dévoile une robe lumineuse aux nuances jaune-vert soutenu accompagnée de reflets jaune citron. La sensation visuelle annonce un vin riche et frais.

Le nez apporte des notes de mandarine, de fruit de la passion, de mirabelle, de citron, de miel d'acacia et de compote de coing. Après quelques minutes, des fragrances de mimosa, de menthe poivrée, de tilleul, d'ananas, de poire à l'amande, de badiane, d'abricot, de caramel au lait, de fraise et de fleur d'oranger viennent compléter la palette aromatique.

La bouche est riche et fraîche sur fond d'effervescence crémeuse et fondue. Hypnotic Brut développe une matière fruitée pulpeuse, concentrée et enrobée, soutenue par une acidité citronnée et de fruits charnus. Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité à dominante argilo-calcaire qui confère franchise, volume fruité, salinité et allonge au palais. L'ensemble exprime de la maturité fruitée avec gourmandise, richesse et une fraîcheur zestée qui relève une finale généreuse.

### SENSATIONS GASTRONOMIQUES

- Homard décortiqué et risotto carnaroli crémeux au parmesan
- Pâtes farcies d'escargots persillés à la crème de citron
- Makis de gambas et radis noir avec une émulsion de livèche
- Filet de sandre aux écrevisses et céleri cuit à l'étuvée
- Dos de cabillaud et risotto avec une sauce au beurre d'algues
- Raviolis au foie gras et coriandre et gingembre
- Côte de cochon et son jus de braisage aux herbes
- Suprême de volaille à la crème et jardinière de légumes au paprika.

### FLACONNAGE(S) DISPONIBLE(S)

Bouteille (75 cl) - Brut



CHAMPAGNE XAVIER LORRIOT - 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.

