

Coteaux n° 54 - Troissy Rouge
Champagne Xavier Leconte



#2ème Édition

Cru(s) & couleur : Troissy Rouge

Millésime(s) : 2019

Cépage(s) : Pinot Meunier

Robe entre rubis et grenat, aux reflets violacés légèrement brillants.

Le nez, dans un premier temps, discret, évolue vers des notes de mûres, fleurs et réglisse.

La ligne rêveuse est au centre de la respiration. En bouche, l'attaque est ample : cuisson de fruits (orangette), café frais, champignons bruns, terre de forêt et bourgeons, avec une belle structure tannique ferme. La finale amène un côté séveux, toujours avec des notes de réglisse.

En définitif, un vin frais et complexe, une "fraicheur brunie" qui reste encore en sous maturité.