



Xavier Leconte
Coeur d'Histoire

Brut
Meunier 100%
Vallée de la Marne - Bouquigny

Pâtes Ravioli Charcuterie Viande Fromages

Analyse visuelle

La robe de la Cuvée Cœur d'histoire est teintée d'un or joliment nuancé de rose. Elle présente des trains de bulles calmes et gracieux qui alimentent un léger cordon en surface. La présentation est aimable et printanière.

Analyse olfactive

Le premier nez est frais et séduisant. On perçoit la pomme bien mûre, la noisette, l'amande, le pain. D'emblée, le fruité s'associe élégamment avec le vieillissement en cave. Après aération, on distingue la pâte poire, le gingembre ainsi qu'une note lactique qui apportent de la profondeur. Fruité et glamour, il s'agit d'un nez qui affirme les qualités de son cépage majoritaire ainsi que son bon vieillissement sur lattes.

Analyse gustative

L'attaque est ronde et pétulante, marquée par une certaine gourmandise dans le style. Puis la bouche est fondante, souple et tendre. La balance acide – sucre, gourmande et généreuse renforce le caractère fruité et crémeux de l'expression. L'effervescence se fait discrète et se fond dans la texture tendre du vin. Cet équilibre donne le sentiment délicieux qu'on laisse fondre la pulpe du fruit sur sa langue.

La finale

La finale est aromatique, délicate et aérienne. Elle nous accompagne durant six à huit secondes avec des fruits bien mûrs et des parfums de biscuits.

Verdict

Elégante et sophistiquée, cette cuvée représente le summum du raffinement avec ses notes complexes et fruitées, entrelacées d'une séduction délicate qui équilibre parfaitement l'harmonie et la légèreté. C'est le Champagne idéal pour ceux qui recherchent non seulement un verre, mais une expérience unique : une invitation au plaisir, capable de transformer chaque moment en une occasion spéciale. Avec son charme incomparable, il promet d'être une évasion au quotidien, offrant une caresse élégante qui dissipe le stress avec une touche de glamour.

Service et accords mets-champagne

A servir dans une flûte élancée afin d'être maintenue à huit degrés de température. Idéal à l'apéritif ou dans l'après midi, ainsi que sur des raviolis au fromage frais, sur un jambon blanc « grand biscotto », ou encore sur un boudin blanc.

Dosage : 8 g/l
- 1re fermentation : Inox 100%
- Malo : Oui
- Monocru : Bouquigny
- Vendange : 50% 2020 - 50% Réserve perpétuelle