



Xavier Leconte Secret de Femme

Brut

Chardonnay 10% Pinot Noir 15% Meunier 75%

Vallée de la Marne - Bouquigny

Apéritif Carpaccio de poisson Carpaccio de viande

Analyse visuelle

La présentation visuelle est appétissante et rafraîchissante !

La profonde couleur cerise et l'effervescence, fine et dynamique, apportent fraîcheur et séduction au tableau.

Analyse olfactive

Le premier nez est discret et frais. Il s'ouvre sur des parfums de cerise, de rose et de menthe.

Il a le charme d'offrir à la fois élégance et gourmandise, se terminant par de délicats arômes floraux.

Analyse gustative

L'attaque est fraîche et introduit une bouche pleine, structurée, avec du caractère. Elle révèle un vin beaucoup moins timide qu'au nez. L'acidité se laisse tutoyer par le dosage en liqueur tandis que l'effervescence se range derrière la vinosité.

L'ensemble génère ainsi une texture fine et tendre qui emplit bien la bouche et caresse les papilles.

La finale

La très belle finale propose de la longueur et de la fraîcheur.

Toute en allonge (environ dix secondes), elle se manifeste par une belle franchise sur les fruits rouges.

Verdict

Dans un style franc et équilibré, ce Rosé saura séduire de l'apéritif à la table, s'adaptant à d'innombrables circonstances.

Service et accords mets-champagne

Dans une flûte bien galbée, cette Cuvée s'épanouira à 10 degrés de température. Ce vin a besoin de respirer.

N'hésitez pas à lui proposer des petits fours salés – sucrés ou des mets tendres et frais comme les carpaccio de bœuf ou de poisson.

Dosage : 8 g/l

- 1re fermentation :

Inox 80%

Fût 20%

- Malo : Oui

- Monocru : Bouquigny

- Vendange :

60% 2020

40% Réserve perpétuelle