



Xavier Leconte  
**Clos de Poiloux 2016**

Extra Brut  
Pinot Noir 100%  
Vallée de la Marne - Bouquigny

Carne Verdure Formaggi a pasta molle (Brie)

### Analisi visiva

Colore dorato intenso, con bollicine fini, abbondanti e vivaci che alimentano un cordone bianco in superficie. Ecco un vino ricco e maturo.

### Analisi olfattiva

Il primo naso è intenso, con brioche al burro, miele, noce moscata e pera, con note di fiori secchi e uva sultanina. Gradualmente emergono aromi più complessi, che ricordano le radici e le note "di terra". Poi, con l'aerazione, emergono altre fragranze come torrone, iodio, pasta di mele cotogne e tabacco. Il vino si esprime come un "bouquet", con complessità e raffinatezza.

### Analisi gustativa

L'attacco pieno e morbido è immediatamente carezzevole. Poi la ricchezza d'espressione si impone con la bella consistenza del vino e la sua trama acida che ravviva l'effervescenza. Il vino è allo stesso tempo carnoso e dinamico, denso e ben equilibrato, con una texture densa e avvolgente, come il cashmere.

### Il finale

Il finale è armonioso, delicatamente fresco e salino, molto lungo (oltre dieci secondi di persistenza) con aromi di brioche, albicocche e uva.

### Verdetto

Questa Cuvée rivela con armonia l'eccellente struttura e il notevole potenziale del Millésime 2016, un'annata caratterizzata da una raccolta limitata e uve di eccezionale concentrazione. La sua personalità è pervasa di purezza con un magnifico corpo. Questo Clos de Poiloux fa onore al savoir-faire della Maison Xavier Leconte.

### Servizio e abbinamenti

Si consiglia di servirlo in un bicchiere da vino a 12°C, non di meno. A tavola, la sua bella texture, la sua struttura e il suo carattere aromatico lo rendono ideale per carni dalla consistenza compatta e dalle note autunnali. Ad esempio, il risotto alle melanzane, il carré o il cosciotto di agnello al rosmarino, il piccione ripieno di frutta secca, la salsiccia in crosta, la tajine di verdure alla siciliana, la moussaka o i formaggi Taleggio o Robiola con miele e frutta secca.

Dosaggio: 3,5 g/l  
- 1a fermentazione: Fûts 100%  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Bouquigny  
- Parcellare: Clos du Poiloux  
- Vendemmia: 100% 2016