



Xavier Leconte  
**Clos de Poiloux**  
**Pinot Noir 2018**  
**Parcellaire**

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

Pesce Carne Verdure Funghi Formaggi a pasta molle

### Analisi visiva

Nel calice, la Cuvée si presenta con una luminosa tonalità dorata, intensa e profonda. L'effervescenza, fine e dinamica, alimenta un delicato e persistente cordone di bollicine.

Fin dal primo sguardo, rivela maturità, ricchezza e una perfetta espressione della sua evoluzione.

### Analisi olfattiva

Il naso si apre con intensità su golose note di brioche, miele, pera matura e spezie dolci, arricchite da delicate sfumature di crema pasticceria.

Con l'ossigenazione il bouquet acquista profondità, rivelando richiami al sottobosco, alle radici e alla terra umida. Emergono poi aromi di caffè tostato, cacao e torrone, che conferiscono complessità e rilievo a un insieme di grande eleganza.

Uno Champagne raffinato, intenso e profondamente espressivo.

### Analisi gustativa

L'attacco è ampio, morbido e immediatamente carezzevole.

Il sorso dispiega poi una materia generosa, sostenuta da una sottile freschezza che dona equilibrio e precisione. L'effervescenza si integra perfettamente nella struttura del vino, che acquista progressivamente fluidità e armonia.

L'insieme conquista per la sua precisione, la sua scorrevolezza e la sua texture delicatamente setosa.

### Il finale

Particolarmente persistente, con oltre quindici secondi di lunghezza, il finale coniuga armonia, freschezza e profondità.

Note di crema, albicocca candita e frutta secca prolungano il piacere della degustazione, mentre una delicata impronta salina e una fine sfumatura amaricante ne sottolineano l'eleganza e la complessità.

### Verdetto

Perfetta per accompagnare una cucina generosa e raffinata, questa Cuvée esprime al meglio la propria personalità a tavola.

Interpretazione compiuta dell'annata 2018, seduce per il suo equilibrio, la sua texture setosa e la sua straordinaria profondità aromatica.

### Servizio e abbinamenti

Servita intorno ai 12°C in un ampio calice da vino, questa Cuvée rivela pienamente la sua ricchezza aromatica e la sua trama avvolgente.

Accompagna con eleganza una sogliola ai finferli, un filetto di vitello arrosto o di manzo, così come una cucina dai sapori autunnali che valorizzi funghi, ortaggi arrosto e spezie dolci.

Si abbina inoltre con naturalezza a formaggi formaggi morbidi e cremosi come il Taleggio e il Salva Cremasco.

Dosaggio: 3,5 g/l  
- 1a fermentazione: Fûts 100%  
- Malolattica: Sì  
- Monocru: Bouquigny  
- Parcellare: Clos du Poiloux  
- Vendemmia: 100% 2018