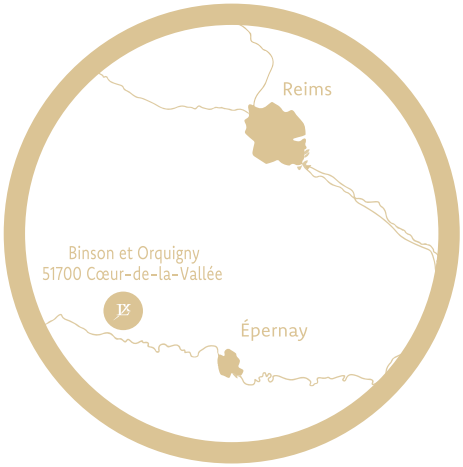
UNE FAMILLE, UN TERROIR

Animée par une quête d'excellence, la maison familiale travaille rigoureusement son vignoble, cherchant à apporter les soins les plus justes à une Nature sensible. Son cépage de prédilection n'est autre que le Pinot Meunier, un des trois cépages utilisés dans l'élaboration de ses cuvées.

Au fil des années, le Champagne Xavier Loriot a acquis un savoir-faire dans la culture de la vigne. Transmis à chaque génération, cette philosophie de travail permet aujourd'hui de mettre en place une viticulture respectueuse et raisonnée.

Portée par le goût de l'innovation et un anti-conformisme assumé et contemporaine par nature, la maison familiale s'est fixée pour mission de créer la sensation à chacune de ses apparitions. Repoussant les règles établies, les hommes et les femmes du Champagne Xavier Loriot se laissent porter par leur intuition et leur talent.

NOUS RENDRE VISITE !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
SO' GRAPHIC - 51700 PORT-A-BINSON - 07 84 19 38 01

LA PETITE MAISON de Théo

airbnb

11, rue des Cannes
Binson et Orquigny 51700 Cœur-de-la-Vallée
lapetitemaisondetheo@gmail.com

#lapetitemaisondetheo
#champagneloriot

@lapetitemaisondetheo
@champagneloriot

CHAMPAGNE XAVIER LORIOT

Récoltant - Manipulant

38, rue du Lubre
Binson et Orquigny
51700 Cœur-de-la-Vallée
03 26 58 08 28
contact@champagneloriot.fr

www.champagne-xavier-loriot.fr

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

vigneron independant

CHAMPAGNE XAVIER LORIOT

MEUNIER INTÉGRAL – BRUT

100 % Pinot Meunier

Meunier Intégral incarne l'esprit du Champagne Xavier Loriot. Exclusivement élaborée à partir de Meunier, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un champagne aux arômes puissants, synonyme de la richesse de notre terroir.
Existe également en Demi-sec.

COLLISION ROSÉ – BRUT

100 % Pinot Meunier

Élaboré à partir de Meunier, dont 12 à 18 % sont vinifiés en vin rouge, cette cuvée mono-cépage vous invite à la découverte d'un Champagne aux arômes puissants, synonyme de la richesse de notre terroir.

FRAGMENTS DE NOIRS – BRUT

65 % Pinot Meunier
35 % Pinot Noir

Composé exclusivement de Meunier et de Pinot Noir, Fragment Brut est l'association de l'équilibre et de la complexité. Élaborée à partir d'une sélection accrue des meilleurs raisins de notre vignoble, cette cuvée à la stature de millésime, vous livre les partitions d'un univers aromatique à la fois riche et varié.

HYPNOTIC – BRUT

40 % Chardonnay
30 % Pinot Meunier
30 % Pinot Noir

Hypnotic Brut est une introspection au plus profond de l'âme du Champagne. Cette cuvée, fruit de l'association du Chardonnay, du Meunier et du Pinot Noir, vous livre un vin complexe, expressif et aérien. Un rêve éveillé synonyme de voyage au cœur de notre terroir.

INSAISISSABLE – BRUT

100 % Chardonnay

D'une grande puissance aromatique, Insaisissable Brut exprime la maturité d'un cépage et la signature d'un terroir.
Cette cuvée 100% Chardonnay signe un vin complexe et subtil dont la personnalité minérale et énigmatique transcende la définition classique d'un Blanc de Blancs.

100S – EXTRA-BRUT

60 % Pinot Meunier
30 % Pinot Noir
10 % Chardonnay

100S Extra-Brut est une création originale du Champagne Xavier Loriot, cette cuvée bouscule les codes classiques du Champagne pour ne révéler que l'essentiel : un vin aux arômes authentiques. Un plaisir pour les amateurs de pureté.

VIEILLES VIGNES – BRUT

100 % Pinot Noir

C'est avec émotion que nous vous présentons la dernière-née de la maison, issue du travail parcellaire d'une ancienne vigne de Villers-sous-Châtillon qui a vu défiler pas moins de 4 générations. Lieu-dit «Les Conets» planté en 1974 : ce terroir si particulier apporte à ce vin, puissance, onctuosité et gourmandise avec ses 4 à 5 années de vieillissement.

100S – EXTRA-BRUT

SANS SULFITES AJOUTÉS
50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay

Afin d'aller plus loin dans sa recherche de pureté, le Champagne Xavier Loriot vous propose cette cuvée sans sulfites ajoutés (aucun ajout de soufre au cours des différentes étapes de vinification), ainsi les cépages sélectionnés s'expriment pleinement et offrent des arômes absolus.

ROSÉ DE SAIGNÉE – BRUT

Blanc de Noirs

50/50 Pinot Noir et Pinot Meunier

Obtenu par cuvaison naturelle à la vendange afin d'apporter une grande fraîcheur et une expression unique d'arômes de fruits rouges.

MILLÉSIME 2013 – BRUT

45 % Pinot Noir
30 % Pinot Meunier
25 % Chardonnay

Élaboré pour ses qualités organoleptiques exceptionnelles, le Millésime du Champagne Xavier Loriot porte la marque des grandes années. Révélatrice d'arômes de chèvrefeuille et de fruits exotiques, empreint de souplesse et de fraîcheur, cette cuvée à la matière pulpeuse est une véritable signature du terroir familial.