

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



AUTHENTIC'A Premier Cru Extra Brut

Assemblage

60 % Pinot Meunier
40 % Chardonnay

Terroir

Coulommès la Montagne, Vrigny, Ville-Dommange

Vinification

Vieilli 5ans en cave
40% de vin de réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage 3 g/L

Œil

Robe étincelante d'un jaune or, de nombreuses bulles fines.

Nez

Arômes de fruits mûrs, de poire fraîche, d'épices, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche.

Bouche

Vif et crayeux, avec une amertume saline très désaltérante, sur des notes de fruits jaunes, et une fraîcheur finale persistante.

Accords Mets-Vin

Ce champagne peut être servi avec un carpaccio de saumon, un tartare de Saint-Jacques, une paëlla de fruits de mer, ou accompagné d'une tarte sablée aux abricots.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux
F - 51390 COURMAS
Tel +33 (0)6 26 07 04 08