

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 vins de réserve  
Fermentation malolactique partielle

**Dosage 3 g/L**

**A l'œil**

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

**Au nez**

Bien mûr, ouverture des arômes sur des notes de poire fraîche, d'épices, et de fruits à coque, avec une touche de pâtisserie à la fin.

**En bouche**

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

**Accords Mets-Vin**

Ce champagne peut être servi avec un plateau de fruits de mer et crustacés, un plat ensoleillé comme la paëlla, ou accompagné d'une tarte sablée aux abricots.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

[champagne.xavieralexandre@orange.fr](mailto:champagne.xavieralexandre@orange.fr)



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