

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



BLANC DE BLANCS
2013 Brut

Assemblage

100% Chardonnay

Terroir

Courmas, Saint Lumier en Champagne

Vinification

Vendange 2013

40% fermentation en fûts de chêne

Fermentation malolactique partielle

Dosage 7g/L

A l'œil

Une harmonieuse couleur jaune doré pâle, une robe généreuse et pétillante.

Au nez

Pur et vineux, avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes mûrs, de beurre frais, d'ananas, de pâtisserie et citron confit, alliant légèreté et gourmandise.

En bouche

Finesse onctueuse, ample avec de l'élégance, belle accroche sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes avec une longueur finale persistante.

Accords Mets-Vin

Ce champagne s'associe à merveille avec des noix de Saint-Jacques snackés ou en carpaccio, un tartare d'huitres, ou un saumon sauce champagne.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08