

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



BLANC DE BLANCS
2013 Brut

Assemblage

100% Chardonnay

Terroir

Courmas, Saint Lumier en Champagne

Vinification

Vendange 2013

40% vinifié en fûts de chêne

Fermentation malolactique partielle

Dosage 7g/L

Œil

Belle robe jaune doré, aux bulles fines et généreuses.

Nez

Frais et vineux, sur des arômes de fleurs blanches, d'ananas d'agrumes mûrs et de citron confit.

Bouche

Élégant et onctueux, sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes avec une belle minéralité et une longueur finale persistante.

Accords Mets-Vin

Ce champagne s'associe à merveille avec des noix de Saint-Jacques poelées ou en carpaccio, des huîtres, des crustacés, une sole grillée ou un saumon aux girolles 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