

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



COTEAUX CHAMPENOIS

Vin Rouge

Assemblage

100% Pinot Meunier

Terroir

Parcelle sous les Roses à Courmas
Vieille vigne plantée en 1957 et 1967

Vinification

Vendange 2018
Vin élevé 12 mois en fûts de chêne
Pas de filtration

A l'œil

Aspect calme et onctueux. Somptueuse robe rouge grenat dégradé vers le orangé.

Au nez A

Expression complexe d'arômes de griotte, de fruits rouges confiturés, de fumé et chocolat noir.

En bouche

Attaque souple marquée par des notes de cerises et au final une trame tannique sur une note de réglisse.

C

Accords Mets-Vin

Ce vin se marie parfaitement avec un plateau charcuterie fine, une potée champenoise, des volailles et viandes blanches rôties ou un plateau de fromages affinés.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.