

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



CUVÉE RUBIS

Premier Cru Brut Rosé

Assemblage

35 % Pinot Noir
35 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne, Ville-Dommange

Vinification

Vieilli 6 ans en cave
30% de vins de réserve
20% vinifié en fût de chêne
Fermentation malolactique partielle
12% vinifié en vin rouge non filtré

Dosage 7 g/L

Œil

Rose vif aux reflets cuivrés, la robe est ponctuée de bulles fines et d'une mousse généreuse.

Nez

Sur des notes de fruits rouges, de subtils arômes de pivoine, de groseille, de prune, et d'agrumes rose acidulés.

Bouche

Rond et fruité avec une bulle vive, tendue, saline, finale persistante et gourmande.

Accords Mets-Vin

Ce champagne s'accompagne de gambas grillés, d'une côte d'agneau rôti, d'une tarte sablée aux fraises ou d'une charlotte framboise aux biscuits roses de Reims.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



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