

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 8 g/L

A l'œil

Robe rose d'un vif avec de sublimes reflets dorés.

Au nez

Gourmand et fruité, il révèle de subtils arômes de fruits rouges acidulés (groseille) et de pain d'épice, le tout relevé par une légère touche simple et crémeuse.

En bouche

Entrée fine et légère, de délicates touches de miel et d'épices. La finale longue et asséchante ira parfaitement avec de nombreux plats.

Accords

A déguster à l'apéritif, mais pourra parfaitement accompagner, une viande blanche, un petit gibier ou même un dessert aux fruits rouges.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08