

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



GRANDE RESERVE Premier Cru Brut

Assemblage

42 % Pinot Noir
38 % Chardonnay
20 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy,
Coulommès la Montagne, Ville-Dommage.

Vinification

Vieilli 7-8 ans en cave
30% de vins de réserve
20% vinifié en fût de chêne
Fermentation malolactique partielle

Dosage 7 g/L

Existe en Jeroboam

A l'œil

Robe or dense et intense, avec des bulles fines et nombreuses.

Au nez

Fin et complexe sur des arômes boisés et beurrés, d'épices douces, de fruits jaunes et de vanille.

En bouche

A la fois structuré et tendu, rond et frais, aux saveurs de biscuits croquants et fruits jaunes, avec une bonne amertume des agrumes.

Accords Mets-Vin

Ce champagne se déguste accompagné d'une cote de veau crémeuse aux morilles, d'une volaille rotie ou d'un tajine de poulet au citron confit,

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



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