

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 vin de réserve
20% vinifié en fût de chêne
Fermentation malolactique partielle

Dosage 7 g/L

Existe en JEROBOAM

A l'œil

Robe jaune or dense et intense, avec une belle effervescence de fines bulles.

Au nez

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

En bouche

Structuré et tendu, aux saveurs de biscuits croquants et de fruits jaunes, tout en fraîcheur avec une belle amertume des agrumes.

Accords Mets-Vin

Ce champagne se déguste accompagné d'une côte de veau crémeuse aux morilles, d'une viande blanche rôtie 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