

C H A M P A G N E

Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT



Sélection Brut

Assemblage

48 % Pinot Meunier
37 % Chardonnay
15 % Pinot Noir

Terroir

Courmas et autres villages

Vinification

Vieilli 5 ans en cave
30% de vins de Réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage 8 g/L

Existe en Magnum et Demi-bouteille

Disponible en DEMI-SEC (34g/L) ou EXTRA DRY (13g/L)

A l'œil

Une belle robe jaune or parfaitement soutenue par de fines bulles gourmandes.

Au nez

Fraicheur ménagée, de légères émanations briochées, accompagnées d'un doux parfum de fruits rouges et fruits blancs.

En bouche

Agréable au goût grâce à un bel équilibre entre son côté sec et son côté fruité, il propose aussi d'énergiques touches acidulées ponctuées de légères notes d'agrumes.

Accords Mets-Vins

Un champagne parfait pour les apéritifs et les débuts de repas.
Il accompagnera très bien le saumon, différents tartares, des légumes tel que l'avocat ou l'asperge.
Il peut parfaitement s'ajouter à un fromage tel que du Brie de Maux.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08