

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 vin 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)*

### Œil

Une belle robe jaune paille avec de fines bulles formant une mousse crémeuse

### Nez

Frais et aérien, avec des arômes de prune douce, de fleurs blanches, de fruits blancs, d'écorces d'agrumes confites.

### Bouche

Un fruité ample avec une structure ronde et fraîche, des notes de poire et de baies concassées avec au final une belle longueur.

### Accords Mets-Vins

Ce champagne s'associe avec des asperges, une blanquette de veau à l'ancienne, un brie de meaux ou un vieux comté accompagné de fruits secs.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

[champagne.xavieralexandre@orange.fr](mailto:champagne.xavieralexandre@orange.fr)



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08