

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



SIGNATURE A 2009
Premier Cru Brut

Assemblage

50 % Chardonnay
27 % Pinot Noir
23 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

Vinification

Vendange 2007
100% fermentation en fûts de chêne
Pas de Fermentation malolactique
Pas de filtration

Dosage 5 g/L

Existe en Magnum

A l'œil

Couleur doré clair avec une effervescence crémeuse, robe généreuse et agréable. Bulles fines et rafraichissantes.

Au nez

Frais et gourmand, il dévoile de puissants parfums laissant place au caractère minéral, légèrement vanillé et boisé accompagné d'un délicat fond citronné.

En bouche

Bonne adhérence en bouche, fruité et ample avec une structure fraîche et crémeuse. Viens s'ajouter des notes de poires, de baies concassées, de pain grillé et de citron.

Accords

Ce vin se mariera parfaitement à un apéritif raffiné.
Il peut aussi se manger avec du fromage fort comme de l'époisse, du roquefort ou du munster.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08