

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VIGNERON INDEPENDANT



**ZERO DOSAGE**  
**Premier Cru Brut Nature**

**Assemblage**

45 % Pinot Noir  
40 % Chardonnay  
15 % Pinot Meunier

**Terroir**

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

**Vinification**

Vieilli 4 ans en cave  
40% de vin de réserve  
Fermentation malolactique partielle

**Dosage 0 g/L**

**A l'œil**

Belle robe jaune clair parsemée de pépites d'or, avec des bulles fines et vives.

**Au nez**

Mûr et épicé, aux arômes grillés de pain de campagne et des notes de fruits blancs, de fleurs blanches.

**En bouche**

Une attaque fraîche, vive avec une effervescence crémeuse et de délicats arômes fruités sur une belle amertume saline désaltérante.

**Accords Mets**

Ce champagne se révèle avec un plateau de fruits de mer, des huitres, un tartare de saumon, un turbo rôti, une lotte sauce armoricaine ou un chèvre cendré.

[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