

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



ZÉRO 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 sur lie
40% de vins de réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage 0 g/L

A l'œil

Une couleur or jaune, une intensité pâle avec de fines bulles vives.

Au nez

D'agréables touches de fruits blancs, de curry, de fruits rouges, de fleurs jaunes, de fruits noirs et de fleurs blanches.

En bouche

Une attaque fraîche, vive et riche, une effervescence crémeuse, de délicates matières fruitées et pulpeuses accompagnent une amertume saline et désaltérante tendue jusqu'à la note finale.

Accords

Ce champagne peut-être dégusté au delà de l'apéritif.
Il se marie très bien avec une volaille blanche, un tartare de saumon, des huîtres,
un filet mignon ou encore un fromage de chèvre.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux
F - 51390 COURMAS
Tel +33 (0)6 26 07 04 08