

BRUT SÉLECTION

La cuvée BRUT SÉLECTION représente l'esprit de la Maison ALEXANDRE, dans le respect de la tradition et de la culture viticole champenoise. L'assemblage se compose de 50% Meunier, 35% Chardonnay et 15% Pinot Noir. Ce vin constitué en grande partie de notre vignoble premier cru, est élaboré à partir de plusieurs millésimes dont 40% de vin de réserve. Il vieillit tranquillement cinq années dans nos caves pour lui assurer une qualité constante, et obtenir ainsi un bel équilibre entre le fruité, la rondeur et la finesse de ses arômes. Ce champagne se déguste aussi bien à l'apéritif, que tout au long du repas.



CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

2 rue des Auches - 51390 Courmas

Tél / Fax : 03 26 49 27 58

champagne.xavieralexandre@orange.fr