

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
UNABHÄNGIGE WINZERIN



**BLANC DE BLANCS**  
**2014 Brut**

**Anordnung**

100% Chardonnay

**Terroir**

Courmas, Saint Lumier en Champagne

**Herstellung von Wein**

Lese 2014

40% Gärung in Eichenfässern

Partielle malolaktische Fermentation

**Dosierung 7g/L**

**Auge**

Schönes goldgelbes Kleid mit feinen, großzügigen Blasen.

**Nase**

Frisch und weinig, auf Aromen von weißen Blüten, Ananas von reifer Zitrusfrucht und kandierter Zitrone.

**Mund**

Elegant und cremig, auf Noten von gelben Früchten, Zitrusfrüchten mit einer schönen Mineralität und einer langen Länge

**Delikatessen-Vin-Abkommen**

Dieser Champagner ist wunderbar mit gepoppenen Jakobsnüssen oder Carpaccio, Austern, Schalentieren, gegrillter Seezunge oder Lachs mit Champagner-Sauce.

[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