

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VINICOLTORE INDIPENDANTE



Sélection Brut

Assemblaggio

48 % Pinot Meunier
37 % Chardonnay
15 % Pinot Noir

Suolo

Courmas e altri villaggi

Vinificazione

Stagionatura 5 anni in cantina
30% Reserve vino
Fermentazione maloattica parziale

Dosaggio 7 g/L

*Disponibile in MAGNUM e DEMI-BOUTEILLE
Disponibile en Semi-Sec (34g/L) o Extra Dry (13g/L)*

Occhio

Un bellissimo abito giallo paglierino con bolle sottili che formano una schiuma cremosa

Naso

Fresco e arioso, con aromi di prugna dolce, fiori bianchi, frutta bianca, bucce di agrumi canditi.

Bocca

Un fruttato pieno con una struttura rotonda e fresca, note di pera e bacche schiacciate con alla fine una bella lunghezza.

Accordi Mets-Vins

Questo champagne si abbina ad asparagi, una blanquette di veale di vecchiaia,
una brie de meaux o una vecchia contea con frutta secca.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



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