

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VINICOLTORE INDIPENDENTE



COTEAUX CHAMPENOIS Vin Rouge

Assemblaggio

100% Pinot Meunier

Suolo

Trama sotto le rose a Courmas
Vecchia vite piantata nel 1957 e nel 1967

Vinificazione

Vendemmia 2018
Vino stagionato 12 mesi in botti di rovere
Nessuna filtrazione

Occhio

Un look calmo e cremoso, un sontuoso abito rosso granato con un riflesso tuilé.

Naso

Espressione complessa di aromi di ciliegia, frutti rossi canditi, fumo e cioccolato fondente.

Bocca

Attacco morbido e setoso, segnato da note di ciliegia, e alla fine una cornice tannica e strutturata su note di liquirizia, peperoni schiacciati.

Accordi Mets-Vin

Questo vino si sposa perfettamente con una terrina di campagna, un piatto di salumi italiani, una pentola di Champagne, un gallo con vino, una salsa rossa con slitte o un piatto di formaggi stagionati.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



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