

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*

VINICOLTORE INDIPENDENTE

**GRANDE RESERVE**  
**Premier Cru Brut**



**Assemblaggio**

42 % Pinot Noir  
38 % Chardonnay  
20 % Pinot Meunier

**Suolo**

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne, Ville-Dommage

**Vinificazione**

Stagionatura 7-8 anni in cantina  
30% di vino di riserva  
Vinificato al 20% in botti di rovere  
Fermentazione maloattica parziale

**Dosaggio 7 g/L**

*Esiste in JEROBOAM*

**Occhio**

Abito giallo dorato denso e intenso, con una bella effervescenza di bollicine fini.

**Naso**

Fine e complesso con aromi legnosi e burrosi, frutti gialli di spezie dolci e vaniglia.

**Bocca**

Strutturato e teso, con sapori di biscotti croccanti e frutti gialli, tutti freschi con una bella amarezza agrumata.

**Accordi Mets-Vin**

Questo champagne viene consumato accompagnato da una costola cremosa di vitello con morels, carne bianca arrosto o tagine di pollo con limone candito.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

[contact@champagne-xavier-alexandre.com](mailto:contact@champagne-xavier-alexandre.com)



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08