

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
UNABHÄNGIGE WINZERVITICOLTORE



## GRANDE RESERVE Premier Cru Brut

### Anordnung

42 % Pinot Noir  
38 % Chardonnay  
20 % Pinot Meunier

### Terroir

Champillon, Dizy,  
Coulommès la Montagne, Ville-Dommage.

### Herstellung von Wein

5-6 Jahre alt im Keller  
30 % Reservewein  
20% wenig im Eichenfass  
Partielle malolaktische Fermentation

### Dosage 7 g/L

*In Jeroboam erhältlich*

### Auge

Kleid dicht und intensiv, mit dünnen und zahlreichen Blasen.

### Nase

Fein und komplex mit holzigen und becherten Aromen, süßen Gewürzen, gelben Früchten und Vanille.

### Mund

Sowohl strukturiert als auch gespannt, rund und frisch, mit knusprigen Keks-Aromen und gelben Früchten, mit einer guten Bitterkeit der Zitrusfrüchte

### Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Champagner wird mit einer cremigen Kalbs-Quote mit Morcheln genossen, ein Geflügel mit Rotie oder ein Chicken Tajine mit kanzend zitronengepressten Zitronen.

[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