

C H A M P A G N E

Xavier Alexandre

VINICOLTORE INDIPENDENTE



## 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 8 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](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