

C H A M P A G N E

Xavier Alexandre

UNABHÄNGIGE WINZERVITICOLTORE



## Sélection Brut

### Anordnung

48 % Pinot Meunier  
37 % Chardonnay  
15 % Pinot Noir

### Terroir

Courmas et autres villages

### Herstellung von Wein

Gereift 4-5 Jahre im Keller  
30% Weine aus dem Reservat  
Partielle malolaktische Gärung

### Dosierung 7 g/L

*Erhältlich in Magnum und Halbflasche*

*Erhältlich in HALBTROCKEN (34g/L) oder EXTRA DRY (13g/L)*

### Auge

Ein schönes strohgelbes Kleid mit feinen Blasen, die einen cremigen Schaum bilden

### Nase

Frisch und luftig mit Aromen von süßer Pflaume, weißen Blüten, kandierten Zitruschalen.

### Mundtot

Eine vollmundige Fruchtigkeit mit einer runden und frischen Struktur, Noten von Birne und zerdrückten Beeren mit einer schönen Länge.

### Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Champagner passt zu Spargel, einem altmodischen Kalbsblanquette, Meaux-Brie oder eine alte County mit Trockenfrüchten.

[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