

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDEPENDANT



ZERO DOSAGE
Premier Cru Brut Nature

Assemblaggio

45 % Pinot Noir
40 % Chardonnay
15 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

Vinificazione

Stagionato 4 anni in cantina
40% vino di riserva
Fermentazione maloattica parziale

Dosaggio 0 g/L

Occhio

Bellissimo abito giallo chiaro punteggiato da pepite dorato, con bollicine fini e vivide.

Naso

Maturo e speziato, con aromi tostati di pane di campagna e note di frutta bianca, fioribianchi.

Bocca

Un attacco fresco e vivace con un'effervescenza cremosa e delicati aromi fruttati su una bella amarezza salina salina.

Accordi Mets-Vin

Questo champagne si rivela con un piatto di frutti di mare, ostriche, una tartare di salmone, un turbo arrosto, una rana pescatrice con salsa armoricaina o una capra di frassino.

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