

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
UNABHÄNGIGE WINZER



BLANC DE BLANCS
2013 Brut

Anordnung

100% Chardonnay

Terroir

Courmas, Saint Lumier en Champagne

Herstellung von Wein

Lese 2013

40% Gärung in Eichenfässern

Partielle malolaktische Fermentation

Dosierung 7g/L

Auge

Schönes goldgelbes Kleid mit feinen, großzügigen Blasen.

Nase

Frisch und wenig, auf Aromen von weißen Blüten, Ananas von reifer Zitrusfrucht und kandierter Zitrone.

Mund

Elegant und cremig, auf Noten von gelben Früchten, Zitrusfrüchten mit einer schönen Mineralität und einer langen Länge.

Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Champagner ist wunderbar mit gepoppten Jakobsnüssen oder Carpaccio, Austern, Schalentieren, gegrillter Seezunge oder Lachs mit Champagner-Sauce.

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