

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
UNABHÄNGIGE WINZER



## COTEAUX CHAMPENOIS

### Vin Rouge

#### Anordnung

100% Pinot Meunier

#### Terroir

Parzelle unter den Roses à Courmas  
1957 und 1967 gepflanzter alter Weinberg

#### Herstellung von Wein

Lese 2018  
12 Monate in Eichenfässern gezüchteter Wein  
Keine Filtration

#### Auge

Ruhiges und cremiges Aussehen, ein prächtiges rotes Kleid mit geschweppten Reflexen.

#### Nase

Komplexe Ausdrücke von Aromen von Griote, ge confiterten roten Früchten, rauchige und dunkle Schokolade.

#### Mund

Sanfter, seidiger Angriff, gekennzeichnet durch Kirschnoten, und schließlich ein gerbstoffiger, strukturierter Rahmen auf Noten von Lakritze, zerkleinerten Pfeffer.

#### Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Wein passt perfekt zu einer Landterne, einem Tablett mit italienischer Wurst, ein Champenes-Pott, ein Hahn mit Wein, eine Schlotpf-Soße oder eine Platte mit gereiften Käsesorten.

[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