

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
UNABHÄNGIGE WINZERIN



CUVÉE RUBIS Premier Cru Brut Rosé

Anordnung

35 % Pinot Noir
35 % Pinot Meunier
30 % Chardonnay

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne, Ville-Dommange

Herstellung von Wein

6 Jahre im Keller gealtert
30 % Reservewein
20% wenig im Eichenfass
Partielle malolaktische Fermentation
12% zu rotem Wein, ungefiltert

Dosierung 8 g/L

Auge

Das Kleid ist mit einem leuchtenden Rosa mit kupferfarbenen Reflexen durchzogen von feinen Blasen und einem großzügigen Schaum.

Nase

Mit Noten von roten Früchten, subtilen Aromen von Pfingstrose, Kraut, Pflaumen und säuerliche rosa Zitrusfrüchte.

Mund

Rund und fruchtig mit einer Blase, die hell ist, gespannt, salzig, und ein Finale in der Passendheit, gierig und frisch.

Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Champagner wird von gegrillten Gambas, gebratenen Lamm-Rippen, begleitet, einen Erdbeerkuchen oder eine Himbeer-Himbeer-Charlotte mit den rosa Keksen von Reims.

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