

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
UNABHÄNGIGE WINZER



**AUTHENTIC'A**  
**Premier Cru Extra Brut**

**Anordnung**

60 % Pinot Meunier  
40 % Chardonnay

**Terroir**

Coulommès la Montagne, Vrgny, Ville-Dommange.

**Herstellung von Wein**

5 Jahre im Keller gealtert  
40 % Reservewein  
Partielle malolaktische Fermentation

**Dosierung 3 g/L**

**Auge**

Glänzendes Kleid mit einem goldenen Gelb, viele dünne Blasen.

**Nase**

Aromen von reifen Früchten, frischer Birne, Gewürzen, weißen Blüten und weißem Fruchtfleisch.

**Mund**

Lebhaft und kreidehaft, mit einem sehr durstigen Bittersalz, auf noten von gelben Früchten und eine anhaltende frische Letzte.

**Delikatessen-Vin-Abkommen**

Dieser Champagner kann mit einem Lachscarpaccio, einem Jakobs-Tartar, serviert werden.  
Eine Paella mit Meeresfrüchten oder eine Aprikosen-Sandkuchen.

[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