

CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

UNABHÄNGIGE WINZERVINICOLTORE



SIGNATURE A 2009 Premier Cru Brut

Anordnung

50 % Chardonnay
27 % Pinot Noir
23 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

Herstellung von Wein

Lese 2009
100% Gärung in Eichenfässern
Pas de Fermentation malolactique
Pas de filtration

Dosierung 5 g/L

Existing in Magnum

Auge

Hübscher Soffre di un bullismo costante, narrense.

Nase

Frisch und weinig, feine Vanillenoten, blumige und mineralische Noten auf einem zarten Zitronenboden und ein bewaldetes Feinholz mit Nuss- und Karamell-Nuancen.

Mund

Der Wein ist strukturiert, weit, der Mund ist unrein, die Blase ist dünn, vergänglich und der komplexe Gaumen glänzt durch eine schöne, dauerhafte Fra che.

Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Wein ist auf Gourmet-Gerichten, Foie Gras, gegrilltem Hummer,
Eine Steinpilz-Stange, eine Hühnersorte von Bresse oder eine Schokoladenoper.

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