

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*

UNABHÄNGIGE WINZER



**ZERO DOSAGE**  
Premier Cru Brut Nature

**Anordnung**

45% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
15% Pinot Meunier

**Terroir**

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

**Herstellung von Wein**

4 Jahre im Keller gealtert  
40 % Reservewein  
Partielle malolaktische Fermentation

**Dosierung 0 g/L**

**Auge**

Schönes hellgelbes Kleid mit goldfarbenen Nuggets, mit feinen und scharfen Bällen.

**Nase**

Reif und scharf, mit gegrillten Aromen von Landbrötchen und Noten von weißen Früchten, weiße Blüten.

**Mund**

Ein frischer Angriff, lebt mit einem cremigen Rausch und zarte fruchtige Aromen auf eine schöne bitterige Salinen durstiger.

**Delikatessen-Vin-Abkommen**

Dieser Champagner zeigt sich mit einem Tablett mit Meeresfrüchten, Austern,  
Ein Lachstartar, ein Braten-Turbo, eine armoricanische Soße oder eine Ascheziege.

[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