

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



COTEAUX CHAMPENOIS Vin Rouge

Assemblage

100% Pinot Meunier

Terroir

Parcelle Sous les Roses à Courmas
Vieille vigne plantée en 1957 et 1967

Vinification

Vendange 2018
Vin élevé 10 mois en fûts de chêne
Pas de filtration

Seulement 393 bouteilles

Œil

Aspect calme et onctueux, une somptueuse robe rouge grenat aux reflets tuilés.

Nez

Expression complexe d'arômes de griotte, de fruits rouges confiturés, de fumé et de chocolat noir.

Bouche

Attaque souple, soyeuse, marquée par des notes de cerise, et au final une trame tannique et structurée sur des notes de réglisse, de poivres concassés.

Accords Mets-Vin

Ce vin se marie parfaitement avec une terrine de campagne, un plateau de charcuterie italienne, une potée champenoise, un coq au vin, un rouget sauce à l'échalotte ou un plateau de fromages affinés.

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