

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



ZÉRO DOSAGE
Premier Cru Brut Nature

Assemblage

35 % Chardonnay
35 % Pinot Noir
30 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

Vinification

Vieilli 4 ans en cave
40% de vin de réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage 0 g/L

A l'œil

Belle robe jaune clair parsemée de pépites d'or, avec des bulles fines et vives.

Au nez

Mûr et épicé, aux arômes grillés de pain de campagne et des notes de fruits blancs, de fleurs blanches.

En bouche

Une attaque fraîche, vive avec une effervescence crémeuse et de délicats arômes fruités sur une belle amertume saline désaltérante.

Accords Mets

Ce champagne se révèle avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, un tartare de saumon, un turbo rôti, une lotte sauce armoricaine ou un chèvre cendré.

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