

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VIGNERON INDEPENDANT



**ZERO DOSAGE**  
**Premier Cru Brut Nature**

**Assemblaggio**

35 % Chardonnay  
35 % Pinot Noir  
30 % Pinot Meunier

**Terroir**

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

**Vinificazione**

Stagionato 4 anni in cantina  
40% vino di riserva  
Fermentazione maloattica parziale

**Dosaggio 0 g/L**

**Occhio**

Bellissimo abito giallo chiaro punteggiato da pepite dorato, con bollicine fini e vivide.

**Naso**

Maturo e speziato, con aromi tostati di pane di campagna e note di frutta bianca, fioribianchi.

**Bocca**

Un attacco fresco e vivace con un'effervescenza cremosa e delicati aromi fruttati su una bella amarezza salina salina.

**Accordi Mets-Vin**

Questo champagne si rivela con un piatto di frutti di mare, ostriche, una tartare di salmone, un turbo arrosto, una rana pescatrice con salsa armoricana o una capra di frassinò.

[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