

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre

UNABHÄNGIGE WINZER



ZERO DOSAGE
Premier Cru Brut Nature

Anordnung

35 % Chardonnay
35 % Pinot Noir
30 % 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 Bällchen.

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

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08