

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



BLANCS DE NOIRS
Premier Cru Extra Brut

Assemblage

70 % Pinot Noir
30 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

Vinification

Vendange 2018
25% vinifié en fûts de chêne
Fermentation malolactique partielle

Dosage 4 g/L

Œil

Robe étincelante d'un jaune or, de nombreuses bulles fines.

Nez

Puissant et élégant sur des arômes acidulés de framboises, et des notes discrètes de baie de genièvre.

Bouche

Harmonieuse et délicate avec des arômes d'amande fraîche, de réglisse, de fruits rouges justes cueillis, des fruits bien frais et des agrumes vifs. Quelques notes de houblon et de beaux amers avec sa longueur en bouche.

Accords Mets-Vin

Ce champagne peut être servi en apéritif dinatoire avec de la charcuterie, un pâté en croûte, ou bien accompagné d'une volaille farcie, d'une côte de veau aux morilles.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux
F - 51390 COURMAS
Tel +33 (0)6 26 07 04 08