

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
A COURMAS



AUTHENTICA
Premier Cru

Assemblage

60 % Meunier
40 % Chardonnay

Terroir

Coulommes la Montagne, Vrigny, Ville-Dommange.

Vinification

Vieilli 5-6 ans en cave
40% de vins de réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage **EXTRA-BRUT** 3 g/L

A l'œil

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

Au nez

Arômes de fruits mûrs sur des notes de poire fraîche, d'épices, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche.

En bouche

Vif et crayeux, avec une amertume saline très désaltérante, et une fraîcheur finale persistante.

Accords Mets-Vin

Ce champagne peut être servi à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer et crustacés, lors d'un barbecue, d'une paella, ou accompagné d'une tarte sablée aux abricots.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel 06 26 07 04 08