

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*

VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS



**AUTHENTICA**  
Premier Cru

**Assemblage**

60 % Meunier  
40 % Chardonnay

**Terroir**

Coulommès la Montagne, Vignay, 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](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 06 26 07 04 08