

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VIGNERON INDÉPENDANT  
À COURMAS



## BLANC DE BLANCS 2018

### Assemblage

100% Chardonnay

### Terroir

Courmas, Saint Lumier en Champagne

### Vinification

Vendange 2018

40% vinifié en fûts de chêne

Fermentation malolactique

Dosage **BRUT** 6 g/L

### Œil

Belle robe jaune doré, aux bulles fines et généreuses.

### Nez

Frais sur des arômes de fleurs blanches, d'ananas d'agrumes mûrs, et de citron confit.

### Bouche

Elégant et onctueux, sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes avec une belle minéralité et une longueur finale persistante.

### Accords Mets-Vin

Ce champagne s'apprécie à l'apéritif, en cocktail dinatoire.

Il s'associe à merveille avec des huîtres, des noix de Saint-Jacques, une sole meunière, un saumon sauce champagne. Il peut également s'accompagner d'un dessert ananas-yuzu.

[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