

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

Oeil

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

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08