

CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
A COURMAS



BLANCS DE NOIRS

Premier Cru

Assemblage

70 % Pinot Noir
30 % Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommiers la Montagne

Vinification

Vendange 2019
25% vinifié en fûts de chêne
Fermentation malolactique partielle

Dosage **BRUT** 4,5 g/L

Œil

Robe étincelante d'un jaune doré intense, 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 croute, ou bien accompagné d'une volaille farcie, un comté vieilli ou un entremets au chocolat.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel 06 26 07 04 08