

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
A COURMAS



CUVÉE RUBIS

Premier Cru

Assemblage

35 % Pinot Noir
35 % Meunier
30 % Chardonnay

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne, Ville-Dommange

Vinification

Vieilli 4-5 ans en cave
30% de vins de réserve
20% vinifié en fût de chêne
Fermentation malolactique partielle
Rosé d'assemblage

Dosage **BRUT** 7 g/L

Œil

Rose vif aux reflets cuivrés, la robe est ponctuée de bulles fines et d'une mousse généreuse.

Nez

Sur des notes de fruits rouges, de subtils arômes de pivoine, de groseille, de prune, et d'agrumes rose acidulés.

Bouche

Rond et fruité avec une bulle vive, tendue, saline, finale persistante et gourmande.

Accord Mets-Vin

Ce champagne s'accompagne de gambas grillés, d'une côte d'agneau rôti, d'une tarte sablée aux fraises ou d'une charlotte framboise aux biscuits roses de Reims.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux
F - 51390 COURMAS
Tel 06 26 07 04 08