

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*

VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS



## GRANDE RESERVE Premier Cru

### Assemblage

40 % Pinot Noir  
40 % Chardonnay  
20 % Meunier

### Terroir

Champillon, Dizy,  
Coulommès la Montagne, Ville-Dommage.

### Vinification

Vieilli 5-6 ans en cave  
30% de vins de réserve  
20% vinifié en fût de chêne  
Fermentation malolactique partielle

Dosage **BRUT** 6,5 g/L

*Existe en Jeroboam*

### A l'œil

Robe or dense et intense, avec une belle effervescence de fines bulles.

### Au nez

Fin et complexe sur des arômes boisés et beurrés, d'épices douces, de fruits jaunes et de vanille.

### En bouche

Attaque charnue corpulente, tout en fraîcheur aux saveurs de biscuits craquants et une touche saline au final.

### Accords Mets-Vin

Ce champagne se déguste accompagné d'une cote de veau crémeuse aux morilles,  
d'une volaille rotie ou d'un tajine de poulet au citron confit.

[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