

CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT
A COURMAS



Sélection

Brut

Assemblage

40 % Meunier
40 % Chardonnay
20 % Pinot Noir

Terroir

Courmas et autres villages

Vinification

Vieilli 4-5 ans en cave
30% de vins de Réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage **BRUT** 7 g/L

Existe en Magnum et Demi-bouteille

Œil

Une belle robe jaune paille avec de fines bulles formant une mousse crémeuse

Nez

Frais et aérien avec des arômes de prune douce, de fleurs blanches, d'écorces d'agrumes confites.

Bouche

Un fruité ample avec une structure ronde et fraîche, des notes de poire et de baies concassées avec au final une belle longueur.

Accords Mets-Vins

Ce champagne s'associe avec des asperges, une blanquette de veau à l'ancienne, un brie de meaux ou un vieux comté accompagné de fruits secs.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



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