

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*

VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS

**SIGNATURE A 2012**  
Premier Cru



**Assemblage**

50 % Chardonnay  
27 % Pinot Noir  
23 % Meunier

**Terroir**

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

**Vinification**

Vendange 2012  
Vinifié en fûts de chêne  
Pas de Fermentation malolactique

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

*Existe en Magnum*

**Œil**

Jolie robe jaune or très lumineuse, les bulles nombreuses fines et élégantes, participent à un tourbillon qui réjouit l'œil.

**Nez**

Riche, frais et vineux, mature et complexe et exhale des parfums d'agrumes confits, de pamplemousse et de citron. Présence de fragrances de fleurs blanches d'acacia secs torréfiés.

**Bouche**

L'attaque en bouche est enveloppante et charnue, avec des accents acidulés. Pour finir c'est un champagne corpulent avec une fraîcheur ciselée.

**Accords Mets-Vin**

Ce vin se révèle sur un homard grillé, un foie gras, une poêlée de girolles, une pouarde de Bresse aux morilles, un plat de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes ou un Opéra au chocolat.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel 06 26 07 04 08