

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 pœlée de girolles, une poularde de Bresse aux morilles, un plat de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes ou un Opéra 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