

CHAMPAGNE

*Xavier Alexandre*

VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS



## ZERO DOSAGE

### Premier Cru

#### Assemblage

40 % Chardonnay  
30 % Meunier  
20 % Pinot Noir

#### Terroir

Champillon, Dizy, Coulommiers la Montagne

#### Vinification

Vieilli 4-5 ans en cave  
40% de vin de réserve  
Fermentation malolactique partielle

Dosage **BRUT NATURE** 0 g/L

#### A l'œil

Belle robe jaune clair parsemée de pépites d'or, avec des bulles fines et vives.

#### Au nez

Mûr et épicé, aux arômes grillés de pain de campagne et des notes de fruits blancs, de fleurs blanches.

#### En bouche

Une attaque fraîche, vive avec une effervescence crémeuse et de délicats arômes fruités sur une belle amertume saline désaltérante.

#### Accords Mets-Vin

Ce champagne est parfait servi à l'apéritif avec des sushis. Il se révèle avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, du thon snacké, un tartare de saumon ou un carpaccio de Saint Jacques.

[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