

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT
A COURMAS



ZERO DOSAGE Premier Cru

Assemblage

40 % Chardonnay
30 % Meunier
20 % Pinot Noir

Terroir

Champillon, Dizy, Coulommès 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

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel 06 26 07 04 08