

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



BLANC DE BLANCS
2014 Brut

Assemblage

100% Chardonnay

Terroir

Courmas, Saint Lumier en Champagne

Vinification

Vendange 2014

40% fermentation en fûts de chêne

Fermentation malolactique partielle

Dosage 7g/L

Œil

Belle robe jaune doré, aux bulles fines et généreuses.

Nez

Frais et vineux, sur des arômes de fleurs blanches, d'ananas d'agrumes mûrs, et de citron confit.

Bouche

Élégant et onctueux, sur des notes de fruits jaunes, d'agrumes avec une belle minéralité et une longueur finale persistante.

Accords Mets-Vin

Ce champagne s'associe à merveille avec des noix de Saint-Jacques, des huitres, un saumon sauce champagne ou une sole grillée.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux
F - 51390 COURMAS
Tel +33 (0)6 26 07 04 08