

CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

VIGNERON INDÉPENDANT



Sélection Brut

Assemblage

48 % Pinot Meunier
37 % Chardonnay
15 % Pinot Noir

Terroir

Courmas et autres villages

Vinification

Vieilli 5 ans en cave
30% de vins de Réserve
Fermentation malolactique partielle

Dosage 7 g/L

Existe en Magnum et Demi-bouteille

Disponible en DEMI-SEC (34g/L) ou EXTRA DRY (13g/L)

Œil

Une belle robe jaune paille avec de fines bulles formant une mousse crémeuse

Nez

Frais et aérien avec des arômes de prune douce, de fleurs blanches, d'écorces d'agrumes confites.

Bouche

Un fruité ample avec une structure ronde et fraîche, des notes de poire et de baies concassées avec au final une belle longueur.

Accords Mets-Vins

Ce champagne s'associe avec des asperges, une blanquette de veau à l'ancienne, un brie de meaux ou un vieux comté accompagné de fruits secs.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08