

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT



SIGNATURE A 2010
Premier Cru Brut

Assemblage

50 % Chardonnay
27 % Pinot Noir
23 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

Vinification

Vendange 2010
100% fermentation en fûts de chêne
Pas de Fermentation malolactique
Pas de filtration

Dosage 5 g/L

Existe en Magnum

Œil

Robe jaune or très lumineuse, bulles nombreuses et fines formant un cordon élégant.

Nez

Riche, mature et complexe, aux essences d'agrumes confits, de pamplemousse et de citron. Des fragrances de fleurs blanches d'acacia et d'aubépine, ainsi que des notes de fruits secs torréfiés, des touches beurrées et miellées et des parfums toastés et grillés.

Bouche

Attaque en bouche enveloppante et charnue, avec des accents acidulés, et au final corpulent avec une fraîcheur ciselée.

Accords Mets-Vin

Ce vin se révèle sur un homard grillé, un foie gras, une pûlée 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

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08