

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VINICOLTORE INDIPENDENTE



AUTHENTIC'A
Premier Cru Extra Brut

Assemblaggio

60% Pinot Meunier
40 % Chardonnay

Suolo

Coulommès la Montagne, Vrigny, Ville-Dommange

Vinificazione

Stagionatura 5anni in cantina
40% di vino di riserva
Fermentazione maloattica parziale

Dosaggio 3 g/L

Occhio

Abito giallo oro scintillante, molte bolle sottili.

Naso

Aromi di frutta matura, pera fresca, spezie, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

Bocca

Vivace e gessoso, con un'amarezza salina molto temprata, su note di frutta gialla, e una persistente freschezza finale.

Accordi Mets-Vin

Questo champagne può essere servito con un carpaccio di salmone, una tartare di capesante, una paella di pesce, o accompagnata da una torta di frolla di albicocche.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



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