

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VINICOLTORE INDIPENDANTE



BLANC DE BLANCS 2014 Brut

Assemblaggio

100% Chardonnay

Suolo

Courmas, Saint Lumier en Champagne

Vinificazione

Vendemmia 2014

Vinificato al 40% in botti di rovere

Fermentazione maloattica parziale

Dosaggio 7g/L

Occhio

Bellissimo abito giallo dorato, con bollicine fini e generose.

Naso

Fresco e vinoso, con aromi di fiori bianchi, ananas agrumato maturo e limone candito.

Bocca

Elegante e cremoso, con note di frutta gialla, agrumi con una bella mineralità e una persistente lunghezza finale

Accordi Mets-Vin

Questo champagne si abbina magnificamente a capesante in bip o carpaccio, ostriche, crostacei, un sole alla griglia o salmone con salsa di champagne.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08