

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VITICOLTORE INDIPENDANTE



## CUVÉE RUBIS Premier Cru Brut Rosé

### Assemblaggio

35 % Pinot Noir  
35 % Pinot Meunier  
30 % Chardonnay

### Suolo

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne, Ville-Dommange

### Vinificazione

Stagionatura 4-5 anni in cantina  
30% di vino di riserva  
Vinificato al 20% in botti di rovere  
Erementatione maloattica parziale  
Vinificato al 12% in vino rosso non filtrato

### Dosaggio 7 g/L

### Occhio

Rosa brillante con riflessi ramati, il vestito è punteggiato da bolle fini e schiuma generosa.

### Naso

Su note di frutti rossi, sottili aromi di peonia, ribes, prugna e agrumi rosa aciduli.

### Bocca

Rotondo e fruttato con una bolla vivace, tesa, salina, finale persistente e golosa.

### Accordi Mets-Vin

Questo champagne è accompagnato da gamberi alla griglia, una costoletta di agnello arrosto, una torta alla fragola o una charlotte al lampone con biscotti rosa di Reims.

[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)

[champagne.xavieralexandre@orange.fr](mailto:champagne.xavieralexandre@orange.fr)



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