

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VITICOLTORE INDIPENDANTE



GRANDE RESERVE
Premier Cru Brut

Assemblaggio

42 % Pinot Noir
38 % Chardonnay
20 % Pinot Meunier

Suolo

Champillon, Dizy,
Coulommès la Montagne, Ville-Dommage.

Vinificazione

Stagionatura 7-8 anni in cantina
30% di vino di riserva
Vinificato al 20% in botti di rovere
Fermentazione maloattica parziale

Dosaggio 7 g/L

Esiste en Jeroboam

Ochio

Abito giallo dorato denso e intenso, con una bella effervescenza di bollicine fini.

Naso

Fine e complesso con aromi legnosi e burrosi, frutti gialli di spezie dolci e vaniglia.

Bocca

Strutturato e teso, con sapori di biscotti croccanti e frutti gialli, tutti freschi con una bella amarezza agrumata

Accordi Mets-Vin

Questo champagne viene consumato accompagnato da una costola cremosa di vitello con morels,
carne bianca arrosto o tagine di pollo con limone candito.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08