

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
UNABHÄNGIGE WINZERVINICOLTORE



SIGNATURE A 2010
Premier Cru Brut

Anordnung

50 % Chardonnay
27 % Pinot Noir
23 % Pinot Meunier

Terroir

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

Herstellung von Wein

Lese 2010
100% Gärung in Eichenfässern
Keine malolaktische Gärung
Keine Filtration

Dosierung 5 g/L

Existing in Magnum

Auge

Sehr helles goldgelbes Kleid, viele und feine Blasen bilden eine elegante Schnur.

Nase

Reich, reif und komplex, mit Essenzen von kandierten Zitrusfrüchten, Grapefruit und Zitrone. Dufte nach weißen Akazien- und Weißdornblüten, sowie Noten von gerösteten Trockenfrüchten, Butter- und Honigtönen und gerösteten und gerösteten Düften.

Mundtot

Angriff im Mund umhüllend und fleischig, mit säuerlichen Akzenten, und am Ende korpulent mit einer gemeißelten Frische.

Delikatessen-Vin-Abkommen Dieser

Wein ist auf Gourmet-Gerichten, Foie Gras, gegrilltem Hummer, Eine Steinpilz-Stange, eine Hühnersorte von Bresse oder eine Schokoladenoper.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08