

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VITICOLTORE INDIPENDANTE



SIGNATURE A 2010
Premier Cru Brut

Assemblaggio

50 % Chardonnay
27 % Pinot Noir
23 % Pinot Meunier

Suolo

Champillon, Dizy, Ville-Dommange

Vinificazione

Vendemmia 2010
100% fermentazione in botti di rovere
Nessuna fermentazione malolattica
Nessuna filtrazione

Dosaggio 5 g/L

Esiste in Magnum

Occhio

Grazioso abito giallo oro molto luminoso, le numerose bolle fini ed eleganti, partecipano a un vortice che rallegra l'occhio.

Naso

Ricco, fresco e vinoso, maturo e complesso ed esala profumi di agrumi canditi, pompelmo e limone. Presenza di fragranze di fiori bianchi di acacia tostati secchi.

Bocca

L'attacco in bocca è avvolgente e carnoso, con accenti aciduli. Per finire è uno champagne corpulento con una freschezza cesellata.

Accordi Mets-Vin

Questo vino si rivela su un'aragosta alla griglia, un foie gras, una padella di finferli, una poularde de Bresse alle morille, un piatto di Saint-Jacques in padella con burro di agrumi o un'opera al cioccolato.

www.champagne-xavier-alexandre.com

champagne.xavieralexandre@orange.fr



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08