

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
UNABHÄNGIGE WINZER



AUTHENTIC'A Premier Cru Extra Brut

Anordnung

60 % Pinot Meunier
40 % Chardonnay

Terroir

Coulommès la Montagne, Vreigny, Ville-Dommange.

Herstellung von Wein

5 Jahre im Keller gealtert
40 % Reservewein
Partielle malolaktische Fermentation

Dosierung 3 g/L

Auge

Glänzendes Kleid mit einem goldenen Gelb, viele dünne Blasen.

Nase

Aromen von reifen Früchten, frischer Birne, Gewürzen, weißen Blüten und weißem Fruchtfleisch.

Mund

Lebhaft und kreidehaft, mit einem sehr durstigen Bittersalz, auf Noten von gelben Früchten und eine anhaltende frische Letzter.

Delikatessen-Vin-Abkommen

Dieser Champagner kann mit einem Lachscarpaccio, einem Jakobs-Tartar, serviert werden.
Eine Paella mit Meeresfrüchten oder eine Aprikosen-Sandkuchen.

www.champagne-xavier-alexandre.com

contact@champagne-xavier-alexandre.com



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08