

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VINICOLTORE INDIPENDENTE



## COTEAUX CHAMPENOIS Vin Rouge

### Assemblaggio

100% Pinot Meunier

### Suolo

Trama sotto le rose a Courmas  
Vecchia vite piantata nel 1957 e nel 1967

### Vinificazione

Vendemmia 2018  
Vino stagionato 10 mesi in botti di rovere  
Nessuna filtrazione

*Solamente 393 bottiglie*

### Occhio

Un look calmo e cremoso, un sontuoso abito rosso granato con un riflesso tuiled.

### Naso

Espressione complessa di aromi di ciliegia, frutti rossi canditi, fumo e cioccolato fondente.

### Bocca

Attacco morbido e setoso, segnato da note di ciliegia, e alla fine una cornice tannica e strutturata su note di liquirizia, peperoni schiacciati.

### Accordi Mets-Vin

Questo vino si sposa perfettamente con una terrina di campagna, un piatto di salumi italiani, una pentola di Champagne, un gallo con vino, una salsa rossa con slitte o un piatto di formaggi stagionati.

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

[contact@champagne-xavier-alexandre.com](mailto:contact@champagne-xavier-alexandre.com)



1 Chemin de Marfaux

F - 51390 COURMAS

Tel +33 (0)6 26 07 04 08