

CHAMPAGNE  
*Xavier Alexandre*  
VIGNERON INDÉPENDANT  
A COURMAS



**ZERO DOSAGE**  
Premier Cru

**Assemblage**

40 % Chardonnay  
30 % Meunier  
30 % Pinot Noir

**Terroir**

Champillon, Dizy, Coulommès la Montagne

**Vinification**

Vieilli 4-5 ans en cave  
40% de vin de réserve  
Fermentation malolactique partielle

Dosage **BRUT NATURE** 0 g/L

**A l'œil**

Belle robe jaune clair parsemée de pépites d'or, avec des bulles fines et vives.

**Au nez**

Mûr et épicé, aux arômes grillés de pain de campagne et des notes de fruits blancs, de fleurs blanches.

**En bouche**

Une attaque fraîche, vive avec une effervescence crémeuse et de délicats arômes fruités sur une belle amertume saline désaltérante.

**Accords Mets-Vin**

Ce champagne est parfait servi à l'apéritif avec des sushis. Il se révèle avec un plateau de fruits de mer, des huîtres, du thon snacké, un tartare de saumon ou un carpaccio de Saint Jacques.

[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 06 26 07 04 08