



Xavier Alexandre

Champagne Authentic'A Premier Cru



Zona:

Vitigno:

Villaggi:

Vendemmia:

Pressatura:

Vinificazione:

Fermentazione:

Invecchiamento sul lievito:

Dosaggio:

Tempo di conservazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Courmas – Montagne de Reims

60% Pinot Meunier – 40% Chardonnay

Coulommès la Montagne, Vrigny, Ville Dommange

Manuale

Pneumatica soffice a bassa pressione

Acciaio

Malolattica parziale

da 60 a 72 mesi

Extra-Brut 3 g/litro

3 anni

12°

7°-10°



Maison familiare dal 1933, certificata Haute Valeur Environnementale (Alto Valore Ambientale), le cui vigne sono coltivate secondo il metodo dell'Agricoltura Durevole in Champagne, affiliata Champagne de Vigneron e Vigneron Indépendant.

Assemblaggio atipico per questo Champagne Premier Cru frutto di parcelle selezionate di 3 diversi villaggi, esprime la singolarità dei diversi terroir, elaborato con 40% di vini di riserva.

Colore giallo dorato con cordone di bolle fine e persistente, al naso evoca profumi di crosta di pane ed agrumi, con note di fiori bianchi e pesca gialla; al palato è molto secco, vinoso, con spiccata acidità e fine eleganza, sul finale note agrumate di pompelmo.



Abbinamenti

Aperitivo goloso, ben accompagnerà frutti di mare, crostacei e pesce crudo



- Guida Hachette 2020: 1 stella



via garibaldi 42_ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



Chicche di Champagne