



Xavier Alexandre

Coteaux Champenois



Zona:	Courmas – Montagne de Reims
Vitigno:	100% Pinot Meunier
Villaggi:	Courmas
Parcella:	Sous les Roses
Età delle vigne:	Vigne piantate tra il 1957 ed il 1967
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Fusti di rovere
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	14°-16°



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 Vignerons e Vigneron Indépendant.

Questo Coteaux Champenois è il frutto di un'unica parcella, composta da vigne piantate tra il 1957 ed il 1967, dunque vigna vecchia di bassa resa, elaborato principalmente per la produzione del rosé d'assemblaggio, ne sono state prodotte per la vendita solo 393 bottiglie...una vera Chicca, tanto più che il Pinot Meunier rosso in purezza è veramente raro.

Colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona profumi di fiori e frutti di bosco, al palato inizialmente è leggermente tannico, con l'aerazione si apre e si ammorbidisce, richiamando i frutti neri, mora, ribes. Buona struttura e persistenza.



Abbinamenti

Affettati misti, carni bianche formaggi



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