



Xavier Alexandre

Champagne Signature A 2009 Premier Cru



Zona:	Courmas – Montagne de Reims
Vitigno:	50% Chardonnay - 27% Pinot Noir – 23% Pinot Meunier
Villaggi:	Ville Dommange, Dizy, Champillon
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Rovere
Invecchiamento sul lievito:	minimo 84 mesi
Dosaggio:	Extra-Brut 4 g/litro
Tempo di conservazione:	3 anni
Gradazione alcolica:	12°
Temperatura di servizio:	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.

Questo Champagne Premier Cru frutto di parcelle selezionate di 3 diversi villaggi, non ha effettuato fermentazione malolattica e non è stato filtrato.

Colore giallo dorato con cordone di bolle fine e molto persistente, leggermente legnoso, fresco ed armonioso, al naso sprigiona note morbide di nocciole, caramello e spezie dolci, con lievi tocchi di fiori e minerali; al palato è complesso e strutturato, persistente ed intenso.

Abbinamenti

Aperitivo importante, adatto a foie-gras, formaggi accompagnati



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