



Xavier Alexandre

Champagne Zéro Dosage Premier Cru



Zona:	Courmas – Montagne de Reims
Vitigno:	45% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 15% Pinot Meunier
Villaggi:	Coulommès la Montagne, Dizy, Champillon
Vendemmia:	Manuale
Pressatura:	Pneumatica soffice a bassa pressione
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	Malolattica parziale
Invecchiamento sul lievito:	minimo 84 mesi
Dosaggio:	Nature 0 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 Vignerons e Vignerons Indépendant.

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

Colore giallo pallido con cordone di bolle fine e molto persistente, nervoso ed armonioso, al naso sprigiona freschezza, con sentori di frutti bianchi ed agrumi, al palato è fresco e schietto, con spiccata acidità, sprigiona aromi di frutti freschi con lievi note mielose.



Abbinamenti

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



- Guida Hachette 2020: 2 stelle



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