



# Xavier Alexandre

## Champagne Zéro Dosage Premier Cru



<b>Zona:</b>	<b>Courmas – Montagne de Reims</b>
<b>Vitigno:</b>	45% Pinot Noir – 40% Chardonnay – 15% Pinot Meunier
<b>Villaggi:</b>	Coulommès la Montagne, Dizy, Champillon
<b>Vendemmia:</b>	Manuale
<b>Pressatura:</b>	Pneumatica soffice a bassa pressione
<b>Vinificazione:</b>	Acciaio
<b>Fermentazione:</b>	Malolattica parziale
<b>Invecchiamento sul lievito:</b>	minimo 84 mesi
<b>Dosaggio:</b>	Nature 0 g/litro
<b>Tempo di conservazione:</b>	3 anni
<b>Gradazione alcolica:</b>	12°
<b>Temperatura di servizio:</b>	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](http://www.chicchedichampagne.it)  
[facebook.com/chicchedichampagne](https://facebook.com/chicchedichampagne)  
[instagram.com/chicchedichampagne](https://instagram.com/chicchedichampagne)



## Chicche di Champagne