



CHAMPAGNE FROMENT-GRIFFON

VITICULTEUR

PREMIER CRU



Cuvée Alexiana 1^{er} Cru

EXTRA BRUT

Originale et confidentielle

Assemblage :

100% Chardonnay
de la Montagne de Reims.

Elaborée à partir de raisins issus
d'une seule année de récolte.

Vinifiée en fûts de chêne.

Dosage : 4 g/l

Vieillessement : 48 à 60 mois

Dégorgement : 3 à 6 mois avant la commercialisation

Un premier nez très puissant aux arômes de fruits secs, d'amandes fraîches, de légères notes de bergamote et d'épices puis de fruits blancs et de melon.

Un bel équilibre en bouche avec beaucoup de vivacité, un boisé fondu et élégant, et des notes d'agrumes.

Le faible dosage de ce Champagne gastronomique séduira les amoureux de cuisine asiatique et de fruits de mer (gambas poêlées et nage de coquillages).

Disponible en bouteille (75 cl).

2 rue du Clos des Moines - 51500 SERMIERS - FRANCE

Tél. : +33(0)3 26 46 94 36

contact@champagne-froment-griffon.com - www.champagne-froment-griffon.com

