



Dis Vins Editions



Collection Automne
2015



www.guidedve.com

Champagne A.O.P. Brut Millésimé

Champagne Xavier Alexandre

92/100

août 2015

◆ Cuvée Signature A Brut 1er Cru Millésime 2004
1er Cru

25.00 € T.T.C. départ caveau

Belle robe jaune paille aux reflets dorés, limpide et brillante, avec une effervescence avenante et des bulles fines qui forment un cordon persistant. Le nez débute sur les fruits blancs et jaunes (la pêche et l'abricot); viennent aussi des touches citronnées qui laissent la place à des notes de croûte de pain fraîche, des notes grillées, des notes d'amande et de fruits secs. L'aération s'enrichit de parfums toastés et de touches plus riches (les agrumes confits et le bonbon au miel) sur un fond d'épices douces. Belle bouche tendre et charnue où on retrouve ces belles notes fruitées mais aussi des touches exotiques; c'est friand et ciselé avec une vivacité qui éveille les papilles. À l'évolution, une certaine suavité confirme cette générosité qui avait été perçue au nez dans un ensemble très équilibré (vinosité/fraîcheur) bien dynamisé; le tout est porté sur une bonne longueur qui restitue des notes de pâtisserie orientale miellée et d'épices douces.

D.V.E. vous en dit plus : riche et mature avec une expression aromatique plaisante et complexe.



langoustines à la crème d'oursin ou escalope de veau à la crème.



entre 10-11 °C.



dans les 2 à 3 ans.



2 000 Bouteilles 75 Cl



50% Chardonnay, 27% Pinot Noir, 23% Meunier

Informations complémentaires:

Visite: **Oui** / Dégustations: **Oui sur RDV** / Gratuite: **Oui** / Accueil de Groupes : **Oui sur RDV**

Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Champagne Xavier Alexandre

Monsieur Xavier Alexandre

2 rue des Auches- 51390 Courmas



03 26 49 27 58



champagne.xavieralexandre@orange.fr



www.champagne-xavier-alexandre.com