

CHAMPAGNE

Xavier Alexandre

COUP DE CŒUR



Signature A 2015 Premier Cru

Une belle signature que ce brut millésimé, né d'un assemblage à parité de chardonnay (50%) et de pinots (pinot noir 27% et pinot meunier 23%). Vinifié en fût sans fermentation malolactique, ni filtration. La vinification parcellaire et un long repos ont permis d'obtenir un champagne complexe, harmonieux et long, à la fois solaire et frais.



La robe couleur vieil or, parcourue de fins cordons de bulles, traduit sa patine.



A la fois puissant et subtil, le nez s'ouvre sur l'amande grillée, le praliné, le citron confit, la vanille et la fleur blanche.



La pêche et le pain brioché s'ajoutent à cette gamme évoluée dans un palais structuré et riche, affiné par une acidité préservée qui porte loin la finale en bouche.

www.champagne-xavier-alexandre.com

1 Chemin de Marfaux - 51390 COURMAS France

contact@champagne.xavier-alexandre.com

Tel +33 (0)6 26 07 04 08

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.