



# Vinalies Internationales 2022



## Médaille Vinalies OR



**Décerné à**

Champagne Xavier Alexandre

**Pour son**

AOP Champagne premier Cru - Signature A - Blanc 2010

"La robe jaune or est très lumineuse. Tout en formant un cordon élégant, les bulles, nombreuses et fines, participent à un tourbillon qui réjouit l'œil. Le nez est riche, mature et complexe et exhale des parfums d'agrumes confits, de pamplemousse et de citron. Ensuite, des fragrances de fleurs blanches d'acacia et d'aubépine participent à une harmonie olfactive qui se termine par des notes de fruits secs torréfiés. Avec l'aération, on distingue des touches beurrées et miellées mais aussi des parfums toastés et grillés. L'attaque en bouche est enveloppante et charnue, avec des accents acidulés. Au final c'est un champagne corpulent avec une fraîcheur ciselée. Autre que servi comme apéritif, il s'accorderait merveilleusement avec un plat de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes."

Catégorie :

n° lot/cuve : L20

25164-VI22-58950

*Diplôme Vinalies*



Didier FAGES  
Président National