



21-23, rue de Croulebarbe
75013 PARIS
Tél: 33 (0)1 58 52 20 20 - Fax: 33 (0)1 52 20 30
E-mail: vinalies@oenologuesdefrance.fr
www.vinalies-internationales.com

PARIS 2022

Champagne Xavier Alexandre
1 Chemin de Marfaux
51390 Courmas
France

25164-VI22-58950

ATTESTATION DE MEDAILLE

L'EURL Oenologues de France, organisatrice du concours Vinalies® Internationales 2022, atteste que Champagne Xavier Alexandre a obtenu la distinction suivante :

OR 2022 décernée à Signature A - AOP Champagne premier Cru -
Blanc 2010 (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)

Commentaire de dégustation :

« 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. »

Pour servir ce que de droit.
A Paris, le 14 février 2022

Didier Fages