



Dis Vins Editions



Collection Automne  
2015



[www.guidedve.com](http://www.guidedve.com)

Champagne A.O.P. Brut

Champagne Xavier Alexandre

86/100

août 2015

◆ Cuvée Brut Sélection

15.30 € T.T.C. départ caveau

Robe jaune paille, limpide et brillante, avec des bulles de taille moyenne à montée rapide. Le nez est ouvert et riche, sur les fruits blancs bien mûrs (pomme, poire et coing) voire sur les pommes aux fours avec également quelques notes de fruits confits et d'agrumes bien mûrs. L'aération ajoute des notes de fruits secs. En bouche on a une attaque ronde, pleine et bien parfumée, où on retrouve le caractère généreux de cette cuvée. La bulle est bien intégrée et on apprécie la fraîcheur car la structure présente tout de même une certaine vinosité. On retrouve sur la seconde partie de bouche des parfums compotés, des notes de mirabelle mais aussi une touche acidulée (citron) qui accompagne la finale.

**D.V.E. vous en dit plus : de la rondeur et de la richesse pour ce brut d'apéritifs.**



crème brûlée de foie gras aux pistaches ou cornet feuilleté aux crevettes et guacamole.



entre 9-10°C.



dans les 2 ans.



15 000 Bouteilles 75 Cl



50% Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Où le trouver ? France. Vente au caveau: Oui sur RDV Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

**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](mailto:champagne.xavieralexandre@orange.fr)



[www.champagne-xavier-alexandre.com](http://www.champagne-xavier-alexandre.com)