



Vinalies Internationales 2022



Médaille Vinalies OR



Décerné à

Champagne Xavier Alexandre

Pour son

AOP Champagne premier Cru - Signature A - Blanc 2010

"Das goldgelbe Kleid ist sehr hell. Während die vielen feinen Blasen eine elegante Schnur bilden, nehmen sie an einem Strudel teil, der erfreut Das Auge. Die Nase ist reich, reif und komplex und duftet nach kandierten Zitrusfrüchten, Grapefruit und Zitrone. Dann tragen weiße Akazien- und Weißdornblüten-Düfte zu einer olfaktorischen Harmonie bei, die mit Noten von gerösteten Trockenfrüchten endet. Bei der Belüftung unterscheidet man butterweiche und honige Akzente, aber auch getoastete und geröstete Düfte. Der Angriff im Mund ist einhüllend und fleischig, mit säuerlichen Akzenten. Am Ende ist es ein korpulenter Champagner mit einer gemeißelten Frische. Anders als als als Aperitif serviert, passt wunderbar zu einem gebratenen Jakobsmuschelgericht mit Zitrusbutter."

Catégorie :

n° lot/cuve : L20

25164-VI22-58950

Diplôme Vinalies



Didier FAGES
Président National