



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE - ROCHE MÈRE

Appellation : AOC CHAMPAGNE

Cépage : 40% Meunier, 35% de Chardonnay et 25% de Pinot Noir.

Région : Champagne

Vinification : Le domaine Champagne Yann Alexandre a recours à la méthode de vinification de type traditionnelle champenoise. Le domaine procède à une vinification sous-bois dans des fûts de chêne pour tout ou partie des cuvées qu'il élabore.

Dégustation : Une cuvée brut nature pure et minérale. Le joli nez exale des notes de citrons vert, de miel d'accacia et de minéralité. La bouche tendue, sur une bulle vive, réserve une finale toute en fraîcheur sur l'agrumes et légèrement poivrée.

Accords : Idéal en apéritif ou sur les fruits de mer.

Producteur : Au début du 18ème siècle et jusqu'au milieu du 19ème, Ponce Alexandre et ses descendants travaillaient la vigne et vendaient leurs moûts (jus de raisins) aux Grandes Maisons de Champagne. Louis-Marie a été le premier vigneron de la famille à élaborer des vins clairs mais continuait à vendre ses vins aux Négociants de Champagne. C'est en 1933 que Gaston et Marcel décident ensemble d'élaborer eux-mêmes leurs Champagnes et de les commercialiser sous leur propre nom : ils deviennent « récoltant-manipulant » et réduisent ainsi l'activité avec le Négocio. En 1966, Yves rejoint son père, Marcel, sur l'exploitation après des études en viticulture et œnologie. Ils développent alors la commercialisation de leur gamme de Champagnes, étendent leur vignoble, agrandissent la cave et la cuverie et modernisent le pressoir. Aujourd'hui, Yann, 8ème génération de vignerons indépendants, continue à exploiter les vignes et à apporter sa plus grande attention à chaque étape de l'élaboration des Champagnes.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine

Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10

www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com