



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



CHAMPAGNE YANN ALEXANDRE - BRUT NOIR

Appellation : Champagne

Cépage : 50% Pinot Meunier 35% Chardonnay 15% 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 : Le nez gourmand mêle le citron, des notes biscuitées et vanillées. Le palais à la belle expression de pain beurré se montre équilibré et frais.

Accords : Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite) Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau) Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne) Desserts à base de fruits secs, noisettes, noix

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 Négocier. 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

