

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT

Gault & Millau 2020

15/20

 **AUTHENTICA** Extra Brut (1^{ER} CRU)

Bulles fines et nez bien mûr pour cet assemblage de la vendange 2012 complété de 40% de vins de réserve des années 2009 à 2011. La bouche crayeuse distille une fine amertume saline très désaltérante. La finale se montre précise et droite.

 **AUTHENTICA** Extra Brut (1^{ER} CRU)

Fine bubbles and ripe nose for this blend of the 2012 harvest completed with 40% reserve wines from the years 2009 to 2011. The chalky mouth distils a fine saline bitterness very thirst-quenching. The final is precise and straight.

 **AUTHENTICA** Extra Brut (1^{ER} CRU)

Feine Blasen und reife Nase für diese Montage der Weinlese 2012 mit 40% Reservewein aus den Jahren 2009 bis 2011. Der Kreidemund destilliert eine sehr durstigen bitterigen Saline. Das Finale ist präzise und gerade.

 **AUTHENTICA** Extra Brut (1^{ER} CRU)

Bollicine fini e naso maturo per questa miscela della vendemmia 2012 completata con vini di riserva al 40% dagli anni 2009 al 2011. La bocca gessosa distilla una fine amarezza salina molto dissetante. Il finale è preciso e dritto.