

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT

Gault & Millau 2020

15/20

 **GRANDE RÉSERVE Brut**

Beau nez présentant de fines notes d'évolution, attestant de la qualité des vendanges (70% 2011 et 30% de vins de réserve des années 2008 à 2010). Le passage d'un cinquième de l'assemblage en fûts apporte une note vanillée sans déséquilibrer l'ensemble et préserve la fraîcheur. Un champagne complexe qui fera la part belle à une côte de veau aux champignons à la crème.

 **GRANDE RÉSERVE Brut**

Beautiful nose with fine notes of evolution, attesting to the quality of the harvest (70% 2011 and 30% of reserve wines from the years 2008 to 2010). The passage of one fifth of the blend in barrels brings a vanilla note without unbalancing the whole and preserves the freshness. A complex champagne that will give pride of place to a veal rib with mushrooms with cream.

 **GRANDE RÉSERVE Brut**

Schöne Nase mit feinen Evolutionsnotizen, die die Qualität der Weinlese belegen (70% 2011 und 30% Reserveweine der Jahre 2008 bis 2010). Die Umstellung eines Fünftels der Fass-Montage bringt eine Vanillenote, ohne das Ganze aus dem Gleichgewicht zu bringen und die Frische zu erhalten. Ein komplexer Champagner, der eine Kalbskotelett mit Sahnepilzen hervorbringt.

 **GRANDE RÉSERVE Brut**

Bel naso dalle sottili note evolutive, che attestano la qualità della vendemmia (70% 2011 e 30% di vini di riserva dagli anni 2008 al 2010). Il passaggio di un quinto della miscela in botti porta una nota di vaniglia senza sbilanciare il tutto e preserva la freschezza. Uno champagne complesso che darà un posto d'orgoglio a una costola di manzo con funghi con crema.