

CHAMPAGNE
Xavier Alexandre
VIGNERON INDÉPENDANT

Gault & Millau 2020

15/20

 **SÉLECTION Brut**

Le nez de cette cuvée propose une fraîcheur ménagée par une fermentation malolactique partielle. La bouche crayeuse propose ainsi une digestibilité apportée par une touche acidulée ponctuée de note d'agrumes (citron, orange sanguine). Le dosage de 8,5 g/l équilibre l'ensemble.

 **SÉLECTION Brut**

The nose of this cuvée offers a freshness provided by a partial malolactic fermentation. The chalky mouth thus offers a digestibility provided by a tangy touch punctuated with citrus note (lemon, blood orange). The dosage of 8.5 g/l balances the whole.

 **SÉLECTION Brut**

Die Nase dieser Cuvée bietet eine frische, die durch teilweise malolaktische Gärung geschickt wird. Der Kreidemund bietet eine Verdaulichkeit, die durch einen sauren Hauch von Zitrusnote (Zitrone, Blutorange) vermittelt wird. Die Dosierung von 8,5 g/l Gleichgewicht das ganze.

 **SÉLECTION Brut**

Al naso di questa cuvée offre una freschezza fornita da una fermentazione maloattica parziale. La bocca gessosa offre quindi una digeribilità fornita da un tocco piccante punteggiato da nota di agrumi (limone, arancia rossa). Il dosaggio di 8,5 g/l bilancia il tutto.