

Gault&Millau
L'expert gourmand



CHAMPAGNES MILLÉSIMÉS

Par Laurent Vuillaume

MILLÉSIME 2008



Belle couleur or soutenue aux reflets argentés pour ce champagne composé de 55% de pinot d'Aÿ et de 45% de chardonnay de la Côte des Blancs. La bulle demeure extrêmement fine et le nez complexe (poivre blanc, vanille, fruits blancs, notamment poire vanillée).

Crémeux en bouche, avec de la finesse et du volume: rien ne manque à l'harmonie de ce vin à la fois juteux et complexe.

A boire dans 10 ans et plus ou dès maintenant sur des crustacés ou sur une volaille pochée.

Note de la rédaction : 17/20



@ChampagneLALLIER



@champagne_lallier



@LallierAy



champagnelallier



Champagne Lallier