

Gault & Millau 2022

14/20

 **CUVÉE RUBIS Brut**

De la robe saumonée et cuivrée s'élève un nez concentré sur le pruneau, suivi de fruits rouges et de baies. La bouche est veloutée, avec des tanins souples, torsadés par des pruneaux acidulés. Des agrumes salivants (orange, sanguine, pamplemousse rose) se libèrent sur la finale. A ouvrir sur du gibier.

 **CUVÉE RUBIS Brut**

From the salmon and copper coat rises a nose concentrated on the prune, followed by red fruits and berries. The mouth is velvety, with supple tannins, twisted by tangy prunes. Salivant citrus fruits (orange, blood, pink grapefruit) are released on the finish. To open on game.

 **CUVÉE RUBIS Brut**

Aus der Farbe Lachs und Kupfer erhebt sich eine konzentrierte Nase auf der Pflaume, gefolgt von roten Früchten und Beeren. Der Mund ist samtig, mit weichen Tanninen, die von säuerlichen Pflaumen verdreht werden. Salzige Zitrusfrüchte (Orange, Blut, rosa Grapefruit) werden auf dem Finale freigesetzt. Zu öffnen auf Wild.

 **CUVÉE RUBIS Brut**

Dal vestito color salmone e rame si alza un naso concentrato sulla prugna, seguito da frutti rossi e bacche. Al palato è vellutato, con tannini morbidi, intrecciati da prugne secche acidulate. Degli agrumi salivanti (arancia, sanguigna, pompelmo rosa) si liberano sulla finale. Da aprire sulla selvaggina.