

Gault & Millau 2022

15,5/20

SÉLECTION Brut

Gingembre frais finement râpé et pain d'épices sur le vrai nez meunier, avec des notes herbacées séchées, des biscuits au gingembre, quelques notes mentholées. Mousse crémeuse et bulles toniques. La bouche est marquée par la pâte à pizza aigre, avec des torsades de citron vert et d'amers, pour se terminer par des essences et des amers persistants, et des bulles toujours énergiques.

SÉLECTION Brut

Finely grated fresh ginger and gingerbread on the real miller nose, with dried grassy notes, ginger cookies, some menthol notes. Creamy foam and tonic bubbles. The mouth is marked by the sour pizza dough, with twists of lime and bitters, to end with persistent essences and bitters, and always energetic bubbles.

SÉLECTION Brut

Frischer, fein geriebener Ingwer und Lebkuchen auf der echten Müllernase, mit getrockneten krautigen Noten, Ingwerkeksen, ein paar Menthol-Noten. Cremiger Schaum und tonische Blasen. Der Gaumen ist geprägt von saurem Pizzateig mit Drehungen von Limetten und Bitterstoffen, die mit anhaltenden Essenzen und Bitterstoffen und immer energischen Blasen enden.

SÉLECTION Brut

Zenzero fresco finemente grattugiato e pan di zenzero sul vero naso mugnaio, con note erbacee secche, biscotti allo zenzero, alcune note di menta. Schiuma cremosa e bolle toniche. Il palato è caratterizzato dalla pasta pizza acida, con torsioni di lime e amari, per finire con essenze e amari persistenti, e bolle sempre energiche.