

## Gault & Millau 2022

15/20

 **GRANDE RÉSERVE Brut**

Nez crémeux de camarel salé, subtilement poudré de vieux chêne. La mousse fouettée et les bulles vives s'équilibrent sur la bouche grâche et alléchante, avec des épices sapides et des textures de génoise croquantes, tandis que des essences toniques de citron vert s'évaporent lentement sur la longue continuation.

 **GRANDE RÉSERVE 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.

 **GRANDE RÉSERVE 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.

 **GRANDE RÉSERVE 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.