

Gault & Millau 2020

15/20

ZERO DOSAGE Premier Cru Brut

Le nez se montre bien mûr et épicé. En bouche ressort le caractère crayeux ainsi qu'une riche vinosité équilibrée par une fraîcheur ménagée par une fermentation malolactique partielle. Grâce au vigneron qui a su faire patienter ses bouteilles en cave (assemblage de 60% de la vendange 2011 et des vins de réserve des années 2008 à 2010), ce champagne est prêt à être servi avec un poulet au citron.

ZERO DOSAGE Premier Cru Brut

The nose is well ripe and spicy. On the palate stands out the chalky character as well as a rich vinosity balanced by a freshness provided by a partial malolactic fermentation. Thanks to the winemaker who knew how to make his bottles wait in the cellar (blend of 60% of the 2011 harvest and reserve wines from the years 2008 to 2010), this champagne is ready to be served with a lemon chicken.

ZERO DOSAGE Premier Cru Brut

Der Ausschuss für Sicherheit und Technologie hat eine Tätigkeit als Ministerpräsident verfolgt. Sie müssen das Kreidelik-Zeichen ein Bild des Wertes sein, den Sie machen können, wenn es eine frische ist, die es hier nicht gibt. Dank des Winzers, der seine Flaschen im Keller warten lassen konnte (60% der Ernte 2011 und Ersatzweine von den Jahren 2008 bis 2010), wird dieser Champagner mit einem Zitronenhuhn serviert.

ZERO DOSAGE Premier Cru Brut

Al naso è ben maturo e speziato. Al palato spicca il carattere gessoso e una ricca vinosità bilanciata da una freschezza fornita da una parziale fermentazione malolattica. Grazie all'enologo che ha saputo far aspettare le sue bottiglie in cantina (miscela del 60% della vendemmia 2011 e vini di riserva dagli anni 2008 al 2010), questo champagne è pronto per essere servito con un pollo al limone.