

Gault & Millau 2022

15/20

 **AUTHENTIC'A Extra Brut**

Nez pâtissier de brioche, tartelettes de pêches et abricots, avec une crème anglaise à la vanille. Les fines bulles et la mousse crémeuse se prolongent sur une bouche aérienne, ni juteuses ni sucrées, plutôt citronnées et crayeuses. De belles bulles pour un apéritif ou un déjeuner.

 **AUTHENTIC'A Extra Brut**

Pastry brioche nose, peach tartlets and apricots, with vanilla custard. The fine bubbles and creamy foam extend on an aerial mouth, neither juicy nor sweet, rather lemony and chalky. Nice bubbles for an aperitif or lunch.

 **AUTHENTIC'A Extra Brut**

Süße Nase von Brioche, Pfirsichkuchen und Aprikosen, mit Vanillepudding. Die feinen Bläschen und der cremige Schaum erstrecken sich über einen luftigen Mund, weder saftig noch süß, sondern eher zitronig und kreidig. Schöne Blasen für einen Aperitif oder ein Mittagessen.

 **AUTHENTIC'A Extra Brut**

Naso pasticcere di brioche, crostate di pesche e albicocche, con crema pasticcera alla vaniglia. Le bollicine fini e la schiuma cremosa si prolungano su una bocca aerea, né succose né dolci, piuttosto limonate e gessose. Belle bollicine per un aperitivo o un pranzo.