

Gault & Millau 2022

16/20

 **SIGNATURE A Brut**

Nez doucement sucré de brioche glacée, gâteau aux pommes et abricots avec des épices vanillées. Bulles super vives et mousse tonique. A la texture pure et fraîche, complexe et croquante, la bouche sapide et crayeuse, alterne acidité sèche et salivante. La longue finale reste intense sur le zeste de citron. Une cuvée pour commencer et terminer le repas.

 **SIGNATURE A 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.

 **SIGNATURE A Brut**

Süße süße Nase von gefrorener Brioche, Apfel- und Aprikosenkuchen mit Vanillegewürzen. Super helle Blasen und Tonic Mousse. Die reine, frische, komplexe und knackige Textur, der Gaumen ist schmackhaft und kreidig, die Säure trocknet und speichelt. Der lange Abgang bleibt intensiv auf der Zitronenschale. Eine Cuvée, um die Mahlzeit zu beginnen und zu beenden.

 **SIGNATURE A 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.