



Vins et Terroirs Authentiques n°68 – Guide d'achat belge

Publication hiver 2011/2012

Brut Classic

16/20

Nez : Le premier nez affirme d'emblée sa minéralité, illustrée par les notes de craie et de silex frotté. Ensuite, la fraîcheur se confirme avec la rhubarbe et la groseille verte.

Bouche : Cette cuvée ne cède pas à la facilité. Peu dosée, tranchante, elle offre une bouche incisive de grande pureté, s'appuyant sur d'intenses saveurs d'agrumes et de pomme verte, dans un ensemble racé et séveux, ponctué d'une très longue finale de grande fraîcheur. Un vin de gastronomie.

Cuvée Vieilles Vignes Millésimé Brut

15,5/20

Nez : Assez expressif à l'ouverture, ce bouquet suave conserve de l'élégance et libère des arômes charmeurs de pâtisserie (brioche, cake aux pommes) et de flan à la vanille.

Bouche : Une bouche gourmande et riche, croquante de fruit, dont on apprécie l'ampleur et la maturité enveloppée. On y retrouve les saveurs briochées et biscuitées, agrémentées d'une touche de fruits blancs au sirop. Finale persistante et douceuse sur le cake aux poires.