



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

---



---



---



---

## COMPOSITION PARCELLAIRE BLANC DE PINOT NOIR

Cuvée identitaire du style Mailly qui associe, dans une grande précision, la fraîcheur délicate des agrumes à une maturité veloutée portée par des notes de fruits exotiques rôtis et de blé mûr. La bouche témoigne d'une vivacité assagie : la chair du vin se fait onctueuse, réveillée par l'énergie des agrumes. L'équilibre se prolonge de manière élancée sur une structure finement épicée qui confère une finale saline désaltérante.

### CÉPAGE

Pinot Noir 100%.

### ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement vinifiée en cuverie parcellaire et en fûts. Vins de réserve élevés en foudres (soléra). Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

### ASSEMBLAGE

Les vins provenant de lieux-dits identifiés, majoritairement sur un versant nord, ont été choisis pour composer cette cuvée et révéler la magnificence des grands Pinot Noir de Mailly Champagne.

### DOSAGE

8 g de sucre par litre.

### FORMAT

Bouteille 75 cl.

« Né il y a plus de 30 ans, notre Blanc de Pinot Noir est une référence dans une catégorie qui connaît aujourd'hui un grand succès. Il se distingue toujours par sa capacité à séduire dès l'apéritif avant d'accompagner avec distinction tout le repas. Il est aujourd'hui l'expression ultime d'un terroir privilégié qui autorise des assemblages mono grand cru d'une grande précision. »



### ACCORDS METS ET VIN

Sa souplesse et son fruité font merveille lors d'un apéritif dînatoire. Il se marie avec le foie gras sous toutes ses formes. Les fruits de mer poêlés, Saint Jacques à la fleur de sel, turbot rôti au beurre blanc et fines volailles lui font honneur. Osez aussi l'inviter au moment du fromage.