

BRUT MILLÉSIMÉ

— Les Classiques —



Des reflets d'or ambré s'animent dans une effervescence régulière, soutenue par de très fines bulles.

Le nez concentré sur un bouquet d'extraits d'arômes de fruits mûrs, s'épanouit sur une pointe de vanille, de viennoiserie et une touche d'amande. L'ensemble est riche et complexe et marqué par la netteté et la pureté du fruit.

La bouche tout en charpente élancée, s'embellit de notes gourmandes d'agrumes, de mandarine, d'arôme de poire et de nectar d'abricot. Elle offre sur une trame distinguée et fraîche, une finale longue et savoureuse.

BRUT MILLÉSIMÉ

Accords mets et vin

Son élégance innée lui offre les partenaires les plus racés : Saint Jacques juste poêlées, langoustines rôties, turbot à l'unilatéral aux épices des îles, fricassée de homard au safran, brochette de caille des Dombes, carré de veau aux pleurotes, suprême de pintade fermière à la crème de morille. En un mot : l'art de la juste conjugaison.

Reflet d'une grande année, ce millésimé est l'aboutissement d'une vendange parcellaire sur notre domaine Grand Cru de Mailly Champagne.

Sa capacité à s'épanouir avec le temps vous fera le choisir pour célébrer vos fêtes de famille. Conservez-le en magnum, ou mieux en jéroboam, il vous étonnera 20 ans plus tard.

ORIGINE

Mailly Champagne, vignoble classé Grand Cru.

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle. Pressurage de la grappe entière. Fermentation alcoolique à 16°. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

La précision de son assemblage révèle un équilibre parfait né du mariage fusionnel entre 75% de Pinot Noir, choisis pour leur richesse et leur intensité et 25% de Chardonnay, garants de la finesse et de l'élégance de ce grand vintage.

DOSAGE

6 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl, Demi-bouteille 37,5 cl, Magnum 150 cl, Jéroboam 300 cl en coffret bois.

Mes commentaires



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU