



# LES ÉCHANSONS

— Les Prestiges - Cuvée Millésimée —

*Le vin s'habille d'une parure festive : un or lumineux aux reflets ambrés s'anime d'une effervescence passionnée et d'un cordon de mousse persistant.*

*Au nez, une sensation de profondeur et de raffinement apparaît : le vin dévoile de précieux arômes de fruits parfaitement mûrs (poire, mirabelle) et confits (citron, mandarine) fondus dans de délicates notes d'amande, de viennoiserie, de miel et de caramel.*

*En bouche, les saveurs de fruits se prolongent délicieusement et soulignent l'étoffe dense et étirée du vin. Dans un équilibre de fraîcheur et d'ampleur, les notes beurrées, épicées s'épanouissent avec subtilité donnant à l'ensemble un parfum de grande maturité. La persistante note minérale, comme une évidence et telle une signature, prolonge le trait et accentue l'éclat et la pureté de ce vin.*

## Accords mets et vin

Ce Champagne de précision et de plénitude est la référence de l'absolu pour tout amateur à la recherche de l'excellence. Ravioles de langoustines, risotto de homard, foie gras poêlé, Saint Jacques aux truffes, poularde de Bresse aux morilles uniront leur talent à ce Grand Cru d'exception.

La cuvée Les Echansons, couronnement de notre gamme depuis près de 50 ans, est un hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes.

Le titre « Echanson » était donné à l'officier en charge du service des vins à la Cour des Rois de France. Il devait gérer la cave, choisir les vins, les goûter et les faire apprécier.

### 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

Uniquement réalisé dans les très grandes années, l'assemblage privilégie les vins ayant une capacité de vieillissement exemplaire. Les Chardonnay les plus élégants sont assemblés aux Pinot Noir les plus puissants et racés.

### DOSAGE

6 g de sucre par litre.

### FORMAT

Bouteille 75 cl. Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles spéciales numérotées.

  
CHAMPAGNE  
**MAILLY**  
GRAND CRU