



L'Intemporelle

— Les Prestiges - Cuvée Millésimée —

A l'œil, la robe brillante séduit par sa belle couleur jaune dorée agrémentée d'une effervescence fine et régulière.

Au nez, s'associent avec élégance des notes fruitées, florales et minérales. Les arômes d'agrumes, pêche, poire, blé mûr et fleurs blanches se développent sur un fond de notes minérales, crayeuses et légèrement briochées.

En bouche, l'attaque onctueuse et déliée s'illustre avec une fraîcheur tempérée par une vinosité équilibrée. Elle laisse place avec délicatesse à une saveur de fruits mûrs et gourmands. Les arômes de mirabelle et d'agrumes se fondent alors dans une parfaite harmonie offrant au vin saveur et persistance.

Accords mets et vin

En apéritif dînatoire, cette bouteille illumine de sa prestance les petites bouchées gourmandes.

Pour les repas assis, noix de Saint Jacques rôties, bar de ligne en croûte de sel ou d'argile, turbot à l'unilatéral ou risotto à la truffe blanche sont des plats tout à fait recommandés.

Grâce au soin apporté à la vinification parcellaire et à la magie des assemblages, L'Intemporelle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction.

Elaborée pour la première fois avec les vins de la vendange 1990, cette cuvée d'exception a depuis conquis de nombreuses tables étoilées.

ORIGINE

Mailly Champagne, vignoble classé Grand Cru.

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE

Les Chardonnays les plus fins issus des meilleurs lieux-dits (Les Crayats, Les Coutures, Les Roses, ...) ont été assemblés avec les Pinots Noirs les plus élégants (issus des lieux-dits Les Chalois, Les Côtes, Les Godats, Les Baraquines, Les Longues Raies, ...).

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

FORMAT

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


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU