

COMPOSITION PARCELLAIRE EXTRA BRUT MILLÉSIMÉ



CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Expression du Pinot Noir qui s'épanouit dans une maturité tourbée. Les notes torréfiées et de fruits à coques suggèrent un univers boisé et épicé porté par une touche spiritueuse plus profonde. La bouche révèle un très beau relief. À l'attaque juteuse des agrumes, la matière se prolonge avec fermeté pour révéler le caractère tonique au vin. Le très faible dosage crée une harmonie stimulante à la cuvée.

« Élaboré avec un très faible dosage ajusté à l'équilibre du millésime, véritable exercice de style, cette cuvée naît d'un savoir-faire admirable et précis perpétué depuis des décennies au domaine. »

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE

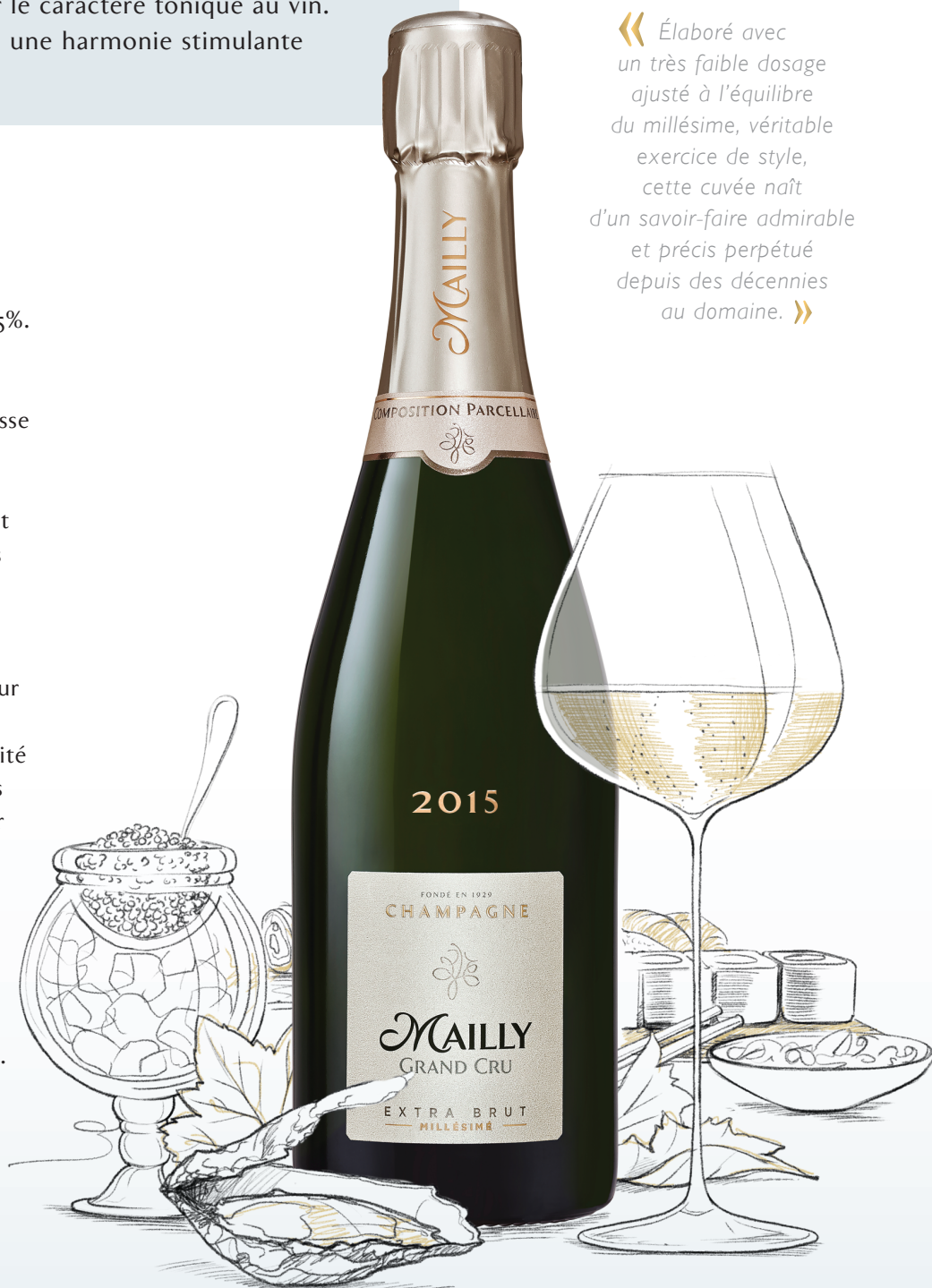
Des lieux-dits bien identifiés pour l'équilibre naturel entre acidité et sucre nous offrent la possibilité de récoltes exemplaires dans les meilleures années pour élaborer ce vin d'excellence.

DOSAGE

2 à 3 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl. / Magnum 150 cl.



ACCORDS METS ET VIN

Apéritif d'excellence, ce champagne à la structure aérienne, accompagne de façon subtile les huîtres creuses, le caviar et les carpaccios, tant de poisson que de viande. Les véritables sushis et sashimis se révèlent de très fiables partenaires.