



CHAMPAGNE  
NICOLAS  
MAILLART

à ECUEIL - FRANCE

Cette cuvée provient d'une parcelle de Pinot Noir, sur des sables dans le coteau du village d'Ecueil. Exposée au sud, cette parcelle a été replantée sans porte greffe au XX<sup>ème</sup> siècle. L'univers des terroirs de Champagne se révèle avec cette cuvée.

Une cueillette à parfaite maturité, une fermentation en fûts de chêne suivie d'un élevage long en fût sans fermentation malo-lactique permettent de conserver toute l'originalité et la richesse de ce champagne. La non filtration conserve la pureté de la cuvée.

D'origine riche, ce champagne n'a besoin que d'un dosage ultra léger (2 g/l), issu la plupart du temps des sucres résiduels.

### Dégustation

Œil : Robe or doré avec des bulles fines et persistantes.

Nez : Intense avec des notes de fruits mûrs, de caramel au lait et d'amandes.

Bouche : Le champagne impressionne par sa puissance, balancée par sa grande finesse. La complexité aromatique vient renforcer l'impression de grand moment de dégustation.

**Accord mets/vin :** Colombo de joues de porc, amande et riz sauvage.



This cuvée comes from a parcel of Pinot Noir, on the sand hill in the village of Ecueil. Facing south, this land has been ungrafted replanted in the twentieth century.

This wine is a welcome to the world of "Terroirs de Champagne".

These grapes were harvested at perfect ripeness, fermented in oak barrels followed by a long ageing without malo-lactic fermentation. This allows to maintain the originality and richness of this champagne. No filtration retains the purity of the vintage.

Born rich, resulting mostly from its residual sugar, this champagne requires only a low dosage (2 g/l).

### Tasting

Eye: Golden dress or with fine, persistent bubbles.

Aroma: Intense with notes of ripe fruit, caramel and almond.

Taste: The champagne impressed by his power, balanced by its high finesse. The aromatic complexity reinforces the impression of great moment of tasting.

**Food and wine:** Colombo pork cheeks, a pot stew of white meat and turbot or crayfish.

5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 ECUEIL - FRANCE  
Tél : +33 (0) 3 26 49 77 89 - Fax : +33 (0) 970 627 603  
contact@champagne-maillart.fr - www.champagne-maillart.fr

*Les Francs de Pied 1<sup>er</sup> cru*

