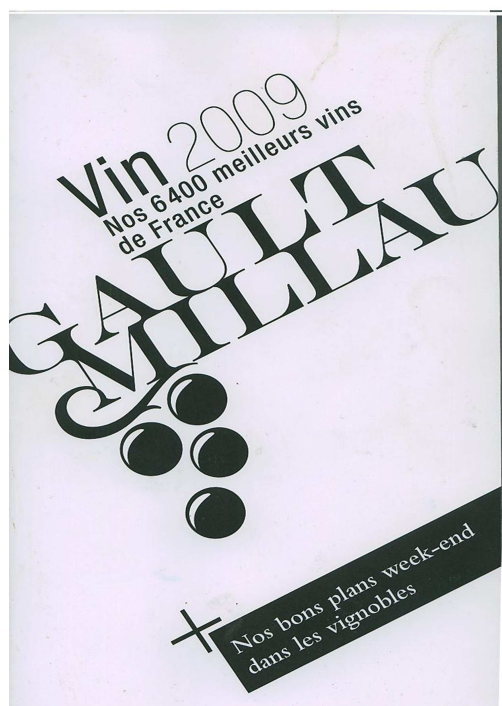




CHAMPAGNE MAILLART



Champagne Maillart

 ✓/RDV

Contact(s) : Nicolas Maillart

5 rue de Villers-aux-Noeuds

51500 Ecueil






☎ 03 26 49 77 89 – 📠 03 26 49 24 79

Email : contact@champagne-maillart.fr

Internet : www.champagne-maillart.fr

Appellation principale : **Champagne**

Chez les Maillart, nous n'en sommes pas à la première génération de vigneron. Cela aurait commencé dès 1720. C'est pour dire. Nicolas Maillart a repris les rennes du domaine après des études d'œnologie et des expériences à l'étranger. Avec 8,5 hectares, dont 65% de sélection massale, ce qui est devenu plutôt rare ces dernières années, il élabore des champagnes au style précis, à la matière et au dosage étudiés. Le Premier Cru les Chaillots Gillis 2003 met en valeur un chardonnay très fin et primesautier et pourtant très mûr, rehaussé de notes florales et de noisette. Le Brut, un peu plus séducteur, fait le choix de la vinosité. Quant au rosé, soutenu et intense, il offre des notes de groseille, grenadine, orgeat et épices. Bravo !

-  Champagne Brut (Premier cru)
13/20 25 € 
-  Champagne les Chaillots Gillis (Premier cru)
2003 : 13,5/20 40 € 
-  Champagne Rosé (Grand cru)
14/20 29 € 