

Ce champagne provient de 2 parcelles de vieilles vignes de Chardonnay, exposées au sud en mi coteau sur le village d'Ecueil.

L'expression de son terroir est préservée et renforcée par une fermentation en fûts de chêne, suivi de batonnages réguliers. La fermentation malolactique n'est pas recherchée et l'élevage long en fût permet de révéler un champagne d'exception. Pour garantir la pureté de la cuvée, le vin n'est pas filtré.

A la fois riche et très frais, ce champagne s'accompagne très bien d'un dosage ultra léger (2 g/l), issu le plus souvent des sucres résiduels.

### Dégustation

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

Nez : Délicat avec de la minéralité, des notes grillées et des fruits exotiques.

Bouche : Le champagne se montre frais et riche sur les mêmes notes qu'au nez, avec une longueur en bouche importante.

**Accord mets/vin :** Salade de saint-jacques aux fruits exotiques.



This champagne comes from 2 parcels of old vines of Chardonnay, facing south in mid hill of the village of Ecueil.

The expression of this terroir is preserved and enhanced by fermentation in oak barrels, followed by regular batonnage. The malolactic fermentation is not sought and long aging was used to reveal an exceptional Champagne. To ensure the purity of the vintage, the wine is not filtered.

In both rich and fresh, this champagne is naturally balanced and fits very well with low dosage (2 g/l), resulting mostly from residual sugar.

### Tasting

Eye: Gold intense with persistent bubbles.

Aroma: A delicate minerality, toasty notes and tropical fruit.

Taste: The champagne is fresh and rich and has the same tasting notes as its nose, with a long finish on freshness.

**Food and wine:** Scallops, lobster or oysters.

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



CHAMPAGNE  
NICOLAS  
MAILLART

à ECUEIL - FRANCE

*Les Chaillots Gillis 1<sup>er</sup> cru*

