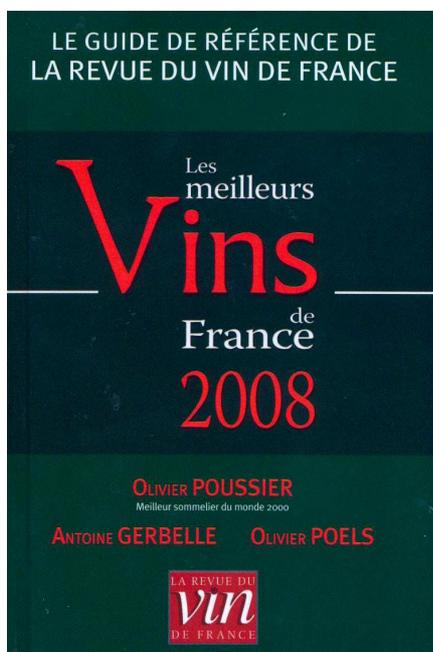




CHAMPAGNE MAILLART



MAILLART
CHAMPAGNE

Rouge : 6,4 hectares. Pinot noir 100 %.

Blanc : 2 hectares. Chardonnay 100 %.

Production moyenne : 70 000 bt/an.

Dans la continuité du travail familial, Nicolas Maillart s'occupe depuis 2003 du vignoble, composé de pinots très expressifs (70 %) et de chardonnay de la Montagne de Reims. Il oriente le domaine vers une viticulture plus saine, plus minutieuse dans l'expression de son parcellaire et vers une maîtrise de l'élevage partiel sous bois. Depuis son entrée dans ce classement en 2006, la gamme s'étoffe, sa qualité ne fait que progresser.

Les vins : Le brut Premier Cru est toujours d'un excellent rapport qualité-prix parmi les champagnes qui s'imposent par la maturité du raisin et non par la douceur du dosage. L'extra-brut Les Chaillots Gillys 2003 est un chardonnay de vieilles vignes intense, construit et ferme, d'un excellent potentiel. Les Francs de Pied 2003 (vigne non greffée de pinots noirs, plantée en 1973) porte une plus forte empreinte du millésime, pour un champagne à boire maintenant et dont la finale reste pure.

• Extra-Brut Premier Cru Les Chaillots Gillys 2003	15,5
• Brut Blanc de Blancs Premier Cru 2000	15
• Extra-Brut Premier Cru Les Francs de Pied 2003	15
• Brut Premier Cru	14,5
• Brut Réserve Premier Cru 2000	14,5
• Brut Premier Cru	13,5

Maillart
11, rue de Villers, 51500 Ecueil.
Tél. : 03 26 49 77 89 - Fax : 03 26 49 24 79
E-mail : contact@champagne-maillart.fr
Site internet : www.champagne-maillart.fr
Sur rendez-vous.
Nicolas Maillart.

décembre 2008