



CHAMPAGNE  
MAILLART



#### MICHEL MAILLART

11, rue de Villers  
51500 Ecueil  
03.26.49.77.89.

#### 17,5 - Les Chaillots

**Gillis extrabrut.** Bouteilles numérotées et date de dégorgement sur la bouteille. Doré, vanille, fleurs blanches, très séduisant, beau chardonnay de maturité qui cligne de la bulle vers la Bourgogne, bouche très pure, vive, minérale, citronnée, longue; très joli vin, élégant et fin, un produit de roche, long.

#### 17 - Brut Premier Cru.

80 % pinot noir, 20 % chardonnay, cultivé en bio sans demande de certification, vinification en cuve et fût. Un des jeunes vignerons qui montent en Champagne. La nouvelle généra-

tion qui travaille plus près de la nature et revient à des pratiques anciennes de la Champagne, telles l'élevage en bois ou le labour. Doré soutenu, levure, grillé, dosage très discret qui laisse s'exprimer le vin, minéral, terrien, bouche vive et crémeuse à la fois, longue, très beau vin, long et fin, belle finale épicée.