



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

Le tri des raisins et la délicate macération permettent de révéler la couleur et la richesse aromatique du Pinot Noir, dominant dans l'assemblage (70%). Le Chardonnay permet d'apporter sa fraîcheur et sa minéralité.

Unique par sa méthode d'élaboration et son origine, ce rosé est le reflet de la qualité exceptionnelle des terroirs de Bouzy. L'élevage en fûts partiel donne à ce vin tout l'éclat et la complexité qu'il mérite.

Naturellement riche, ce rosé est faiblement dosé (6 g/l).

Dégustation

Œil : Robe rose soutenue dotée d'un cordon de bulles persistant.

Nez : Intense avec des notes de fruits rouges et de fines notes de vanille.

Bouche : L'attaque est fraîche, suivie par une belle dominance fruitée. La longueur est soutenue par la fraîcheur incontestable de cette cuvée.

Accord mets/vin : Apéritif, saumon et sa citronnade aux fruits rouges.



The sorting of the grapes and the delicate maceration can reveal the colour and rich flavours of Pinot Noir, dominant in the blend (70%). The Chardonnay brings its freshness and minerality.

Unique in its method of preparation and its origin, this rosé is a reflection of the exceptional terroir of Bouzy. The rosé is partly fermented in barrels to develop all its potential.

Naturally rich, this rosé is low dosed (6 g/l).

Tasting

Eye: Pink dressed.

Aroma: Intense with notes of red fruits and fine notes of vanilla.

Taste: The attack is fresh, followed by a nice fruity dominance. The length is supported by the indisputable freshness of this wine.

Food and wine: Apéritif, with red fruit (strawberry) or cooked salmon.

Rosé Grand Cru



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