



CHAMPAGNE MAILLART



Champagne Maillart

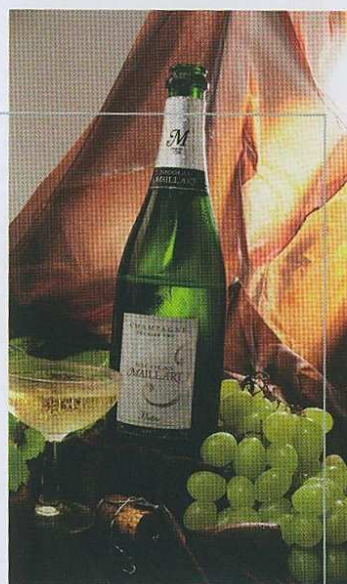
Héritage familial depuis plus de 300 ans, le Domaine de la Famille Maillart se transmet de père en fils depuis 9 générations. Arrivé sur l'exploitation en 2003, Nicolas se place dans la lignée de ses ancêtres en proposant des Champagnes d'une qualité indéniable.

Champagne Brut Premier Cru "Cuvée Platine"

Robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante et brillante. Bulles très fines, vivaces et nombreuses formant un cordon continu. Disque argenté. Nez intense, mûr offrant des arômes de fruits frais rehaussés de notes florales puissantes. Bouche franche, équilibrée, tendre et gourmande. Une cuvée dosée ultra Brut (entre 6 et 7 g/l), assemblée de 80% de Pinot Noir pour la puissance et de 20% de Chardonnay pour l'élégance dont 30% de vins de réserve passés en fûts : raisins fermentés en cuve Inox thermo-régulées vieillis plus de 2 ans en cave. Un Premier Cru gourmand, équilibré entre fraîcheur et puissance à l'apéritif ou sur un turbot sauce Champagne. A découvrir !

Les Chaillots Gillis : un Champagne d'exception pour les Fêtes !

Élégante, sublime, précieuse et rare, la cuvée "les Chaillots Gillis" n'est élaborée que les grandes années en édition limitée. Cette cuvée exceptionnelle provient de vieilles vignes de Chardonnay travaillées dans le respect de l'environnement et vinifiée en fûts. A l'œil, "les Chaillots Gillis" dévoile une robe or intense avec des bulles fines et persistantes. Le nez très délicat exprime une grande minéralité sur des notes grillées. En bouche, belle attaque vineuse et ample. Quelques accords : merveilleuse à l'apéritif, cette cuvée de gastronomie accompagnera les mets les plus délicats comme une poêlée de Saint-Jacques, un homard, une langouste... Cette cuvée est vendue dans les meilleurs caves et épiceries fines.



Décembre 2008