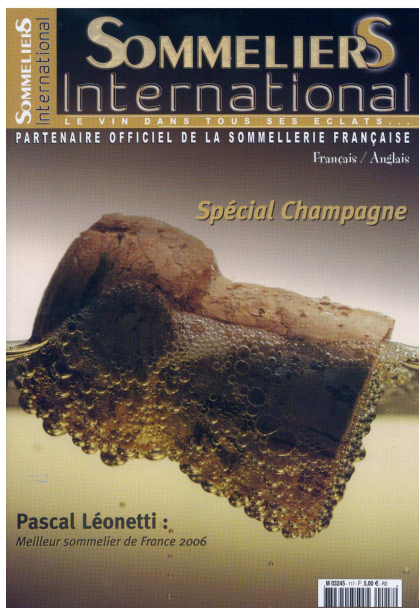




# CHAMPAGNE MAILLART



## Champagne Maillart

### Premier Cru Brut

La robe est or brillant. Les bulles sont fines et la mousse tenace. Le nez est ouvert sur des arômes de fruits : pomme puis évolue à l'aération sur des notes mentholées et végétales. La bouche est franche et vive, on y retrouve le côté végétal. A servir à apéritif ou sur une terrine de poissons. Température de service : 12°C.



A gleaming golden colour, its bubbles are delicate and its foam persistent. The nose is expressive on fruity aromas: apple, which develops after swirling on mentholated, vegetal hints. It is pure and lively on the palate; the vegetal hint comes back. Serve as an aperitif or to accompany a fish terrine. Service temperature: 12°C.

CHAMPAGNE MAILLART  
11-13, rue de Villers • 51500 ECUEIL  
Tél. 03 26 49 77 89 • Fax 03 26 49 24 79

## Champagne Maillart

### Premier Cru Brut Réserve 2000

La robe est jaune or paille. Les bulles sont fines et le cordon net. Le nez est floral, d'agrumes, de fruits : il est complexe. L'attaque est franche avec beaucoup de matière. C'est un vin expressif, bien vinifié, complexe et élégant. Il sera parfait avec un filet de veau aux légumes.



A pale straw-yellow colour. The bubbles are delicate and the cordon is clear. The nose is floral and citrus : it is a complex wine. The primary taste is pure with lots of substance. It is an expressive, well made, complex and elegant wine. It will be a perfect match for a fillet of veal served with vegetables.

*Hiver 2006/2007*