
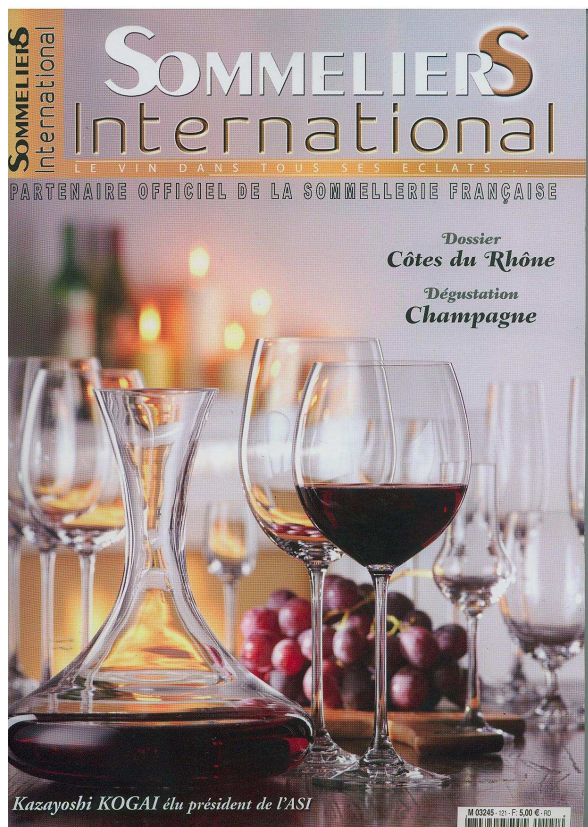




CHAMPAGNE  
MAILLART



Champagne  
**MAILLART**

Les  
Chaillots Gillis  
Extra Brut  
2000

**Robe** : Un jaune soutenu, des bulles fines, un dégagement harmonieux. De jolis chapelets réguliers forment un disque délicat, un léger cordon vient parfaire cette robe sur des reflets dorés.

**Nez** : Puissant, notes boisées, une grande franchise dans les arômes. Un assemblage d'agrumes confits et de craie, de l'écorce d'orange confite.

**Bouche** : Arômes de lies fines, belle complexité, la bouche confirme la sensation olfactive, un bel équilibre, une grande harmonie, un chardonnay avec une finale réglissée.

**NP** : 100% chardonnay, vinifié en fûts, élevé sur lies, dosé à 2 g./litre.

Visual aspect: a vibrant yellow colour; delicate bubbles, harmonious effervescence, lovely strings of consistent bubbles form a fine disc. A light cordon perfects the colour with golden tints.

Nose: powerful with woody hints, tremendous purity in its aromas, which evoke a blend of crystallised citrus and chalk, as well as candied orange peel.

Palate: fine lees, marvellous complexity, the flavours confirm the aromas, and there is magnificent balance, tremendous harmony. This Chardonnay gives a liquorice hint on the finish.

Comment: 100% Chardonnay, vinified in barrels, matured on lees, dosage of 2g per litre.

SARL Nicolas Maillart - 5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 ECUEIL - Tél. : +33(0)3 26 49 77 89 - Fax : +33(0)3 26 49 24 79  
e-mail : contact@champagne-maillart.fr - Site : www.champagne-maillart.fr

SARL au capital social : 10 000 € - siret : 485377 014 RCS Reims - APE 741J - TVA : FR 34 485 377 014