



CHAMPAGNE
MAILLART



MICHEL MAILLART

11, rue de Villers

51500 Ecueil

03.26.49.77.89.

16 - Brut Premier Cru. Cultivé en bio sans revendiquer de label. Beaucoup de pinot noir : 90 % dans cette cuvée vineuse, rafraîchie par 10 % de chardonnay. Nez cerise, poire bien mûre, cannelle, bouche douce, bien typée, un peu poivrée, avec une belle finale amande grillée.

16,5 - Brut Réserve premier cru 2000. 65 % pinot noir, 35 % chardonnay. Couleur plus soutenue, nez cire, miel, fleurs séchées, poivre, bouche intense, vineuse, beaucoup de miel, des notes caramel noir, grillé, épices. Un vrai vin de repas idéal sur le foie gras, pintade, faisan, pigeon et même perdreau.

Décembre 2006