



CHAMPAGNE
MAILLART

SAVEURS
LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND • HORS SÉRIE N°4 • HIVER 2008

SPÉCIAL FÊTES 60 RECETTES

Bluffant, rapide ou traditionnel
CHOISISSE
VOTRE RÉVEILLON

DÉCO
Tables
chic et
ludiques

UN SHOPPING
TRÈS GOURMAND

CHAMPAGNES
& COCKTAILS
Nos coups de cœur

Foie gras, saumon, chapon, bûche...
CETTE ANNÉE, JE FAIS TOUT!

La luxure

LES BULLES DU PLAISIR
ENTRE VICE ET VERTU, ABANDONNEZ-VOUS AU CHARME TROUBLANT
DU CHAMPAGNE AVEC NOTRE SÉLECTION TOUT EN EFFERVESCENCE...

Par Claudine Abitbol. Photos David Japy. Styliste Virginie Dubosq.

MAILLART
Extra brut, Les
Chaillots Gillis 2003
Un blanc de blancs
100% en (seules vignes de
chardonnay) non dosé
(sans sucrosité), élaboré
uniquement les grandes
années en édition limitée.
Un bel et intense et
l'effervescence fine.
Un nez rasé (minéralité
et notes grillées). Une
attaque pleine. À 10°C.
Avec des saint-jacques
ou une langouste 40 €.
Tél. : 03.26.49.77.89.

L'AVARICE
LE MUST DU MINIMALISME...

Un minimum de sucre pour un maximum de fraîcheur et de légèreté dans ces champagnes non dosés, dits "extra-brut" (sans sucrosité), de surcroît d'exception car produits en petites quantités. On peut en boire presque autant qu'on veut car ils sont "ultra-light". Idéal pour la ligne, surtout en période de fêtes.

SAVEURS spécial fêtes 2008

Décembre 2008

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