



MONTCHENOT 1er cru



Village: Villers Allerand 1er cru

Millésime: 2018

Cépage: 100 % Pinot noir

Sol: Terres de marnes et calcaires du Thanetien

Labour des sols.

Approche des traitements par des méthodes biologiques, biodynamiques et plus classique si nécessaire.

Respect des rythmes de la plante.

.

Vinification: 100 % en futs

Elevage: 8 mois sur lies

Dosage: 0 g/l

Richard Juhlin: 88/100 (potential 90/100)

“a new exciting vineyard from Villers Allerand... dense fresh and mineral pure taste”

"Maillart may be considered as one of the leading Champagnes growers now and if he continues like this, the 5- stars soon will be a reality" (April 2019).

