



CHAMPAGNE  
NICOLAS  
MAILLART  
à ECUEIL - FRANCE

ROSÉ Grand cru



La scelta delle uve e la loro soffice macerazione permettono di ottenere il delicato colore e la ricchezza aromatica del Pinot Noir. L'uva Chardonnay che lo completa porta freschezza e mineralità.

Unico per il suo metodo di elaborazione e la sua origine, questo rosé è il riflesso della qualità eccezionale delle terre di Bouzy con le sue sole uve di Grand cru.

Il parziale invecchiamento in botti dona al vino tutto lo splendore e la complessità del sapore che merita. Anche se naturalmente ricco, è debolmente dosato, risultando in pratica un Extra Brut.

Riconoscimenti da parte della stampa e guide specializzate: Wine Spectator (92/100), Gault e Millau, Hachette, Revue du vin de France, ecc.

## Impressioni

**Per l'Occhio:** di colore leggermente rosato con perlage fine e persistente.

**Per il Naso:** profumo intenso con sentore di frutti rossi e leggere note di vaniglia.

**Per la Bocca:** un bell'attacco fresco seguito da grande finezza.