



CHAMPAGNE  
NICOLAS  
*MAILLART*  
à ECUEIL - FRANCE

JOLIVETTES 2016



Millesimato, monovitigno e proveniente da uno specifico appezzamento di Bouzy, mitico villaggio Grand cru in cui il Pinot noir sviluppa le sue massime espressioni, questo champagne deve i suoi profumi particolari al gesso del Campaniano.

Il rispetto dei ritmi delle viti, il lavoro del suolo con trattamenti biologici, biodinamici ma anche, se necessario, più classici, la vinificazione esclusivamente in legno, ne fanno un millesimato di Pinot nero dalle caratteristiche veramente eccezionali. Grand cru, dosato pochissimo, “potenza sostenuta da una decisa acidità: ecco l’identità di questo terroir, il cuore del cru di Bouzy!”

Richard Juhlin gli riserva addirittura un 95 chiamandolo “la nuova ammiraglia della maison: i due vini del 2015 sono tra le mie più grandi esperienze del 2019.”

Premiato come migliore Blanc de Noirs nella classifica 2021 del sito più diffuso al mondo tra gli intenditori di vino (Tastingbook.com).

Il primo affinamento sui lieviti dura 8 mesi.  
Età delle vigne: oltre 30 anni.