



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

JOLIVETTES 2015



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, non dosato (0g.), “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.”

Il primo affinamento sui lieviti dura 8 mesi.

Il dosaggio è 0 g/l.

Età delle vigne: oltre 30 anni.