



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

MONT MARTIN 2015



Millesimato, monovitigno e soprattutto proveniente da uno specifico appezzamento del villaggio di Villers-Allerand, questo champagne deve le sue caratteristiche alle terre ricche di marna e calcare del Thanetiano.

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, donano le caratteristiche a questo spettacolare Meunier in purezza. Premier cru, non dosato (0 g.), questo champagne è dotato di un grande carattere, il Meunier è ben rivelato, con un supporto salino molto interessante.

Richard Juhlin nel riservargli un bel 93 all'esordio, scrive che diversi assaggiatori hanno all'unanimità dichiarato essere il loro miglior Meunier in purezza mai assaggiato.

Il primo affinamento sui lieviti dura 8 mesi.
Il dosaggio è appunto 0 g/l.