



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 (7 gr/l)

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.