



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

PLATINE 1er cru



Il Pinot Noir è dominante, con un complemento di Chardonnay che dona la sua freschezza all'insieme. L'alta percentuale di vini di riserva (dal 40% al 50%), invecchiati in botti, conferisce grande regolarità e stile a questo Brut Platine. Non è svolta la malolattica.

Vi sono utilizzate solo uve Grand Cru e Premier Cru, provenienti dalla Montagna di Reims, da vigneti coltivati dallo stesso Nicolas Maillart.

Un lungo invecchiamento nelle cantine, l'affinamento di circa tre anni sui lieviti, il riposo per diversi mesi dopo la sboccatura permettono di migliorarne lo sviluppo e di rilevarne tutta la finezza.

Grazie all'equilibrio e alla freschezza naturale, questa cuvée è debolmente dosata risultando in pratica un Extra Brut.

Riconoscimenti da parte della stampa e guide specializzate: Decanter 95/100, Wine Spectator (92/100), Gault e Millau, Hachette, Revue du vin de France, ecc.

Impressioni

Per l'Occhio: di colore dorato con perlage fine e persistente.

Per il Naso: introduce con un fine profumo di mela, che evolve su frutti maturi e note tostate.

Per la Bocca: un bell'attacco fresco e vinoso rivela uno champagne ricco sostenuto da una grande finezza.