



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

EXTRA BRUT 1er cru



Il Pinot Noir è dominante, ma lo Chardonnay dona la sua freschezza all'insieme. L'alta percentuale di vini di riserva (anche il 60%), invecchiati in botti, conferisce grande regolarità e stile a questo Extra Brut.

Vi sono utilizzate solo uve Grand cru e Premier cru, provenienti dalla Montagna di Reims, da vigneti coltivati dallo stesso Nicolas Maillart. Non è svolta la malolattica.

Un lungo invecchiamento nelle cantine, l'affinamento di circa cinque 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 quasi non dosata (da 1 a 3 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 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.