



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

MONTCHENOT 1er cru



Questa cuvée proviene solo dal villaggio di Villers Allerand, precisamente dalla frazione di Montchenot (il villaggio della madre di Nicolas).

Montchenot ha la particolarità di essere il villaggio di raccordo tra la piccola e la grande montagna di Reims, e condivide la geologia di entrambe le regioni (sabbia, argilla e gesso).

Per elaborare questa cuvée Nicolas Maillart ha selezionato le più belle parcelle di Pinot Nero (85%) e Meunier (15%).

Premier cru ed extrabrut, questo blanc des noirs viene vinificato in gran parte in legno e viene affinato per un anno prima dell'imbottigliamento e della seconda fermentazione.

Richard Juhlin Champagne club gli riserva un 88 con un potenziale di 90:

“Un nuovo entusiasmante vino con fermentazione spontanea in botti nuove senza malolattica e solo produzione biodinamica. Più leggero degli altri vini ma con un profumo molto fine di biancospino, geranio, rosa, noce, arancia, uva rossa e rabarbaro. Sapore denso, fresco e minerale.”