



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL FRANCE

FRANC DE PIED 2012



Questo vino proviene da una parcella di terra sabbiosa nella collina del villaggio di Ecueil esposta a sud e reimpiantata senza porta innesto, cioè a piede franco, una vigna esente dalla fillossera: una assoluta rarità (nella Champagne queste vigne si contano sulle dita di una mano).

Elaborato solo nelle grandi annate, con uve raccolte a perfetta maturazione, lasciato fermentare a lungo nelle botti di rovere senza fermentazione malolattica: 100% Pinot noir, prima fermentazione 100% in legno per più di 6 mesi, seconda fermentazione in bottiglia per 5 anni, dosaggio ZERO.

Le caratteristiche secondo il più autorevole critico di vino dei ns. giorni, Robert Parker: "Questo è un Pinot Nero in purezza, dal naso molto pulito, fresco e preciso. Molto raffinato, molto elegante e terribilmente sapido, con un finale complesso ma allo stesso tempo puro, teso e molto lungo, molto strutturato e persistente. Valutazione: 93".