

BOURSAULT



LE GALLAIS CUVÉE DU MANOIR



Maison LE GALLAIS

Le domaine Le Gallais est situé à Boursault, dans la Vallée de la Marne. En 1927, Hachod Fringhian, l'aïeul de Charlotte Morgain Le Gallais, acquiert le domaine de Boursault, ayant jadis appartenu à Madame Veuve Clicquot. Cette dernière y avait fait ériger le Château de Boursault en 1843 et son arrière-petite-fille, la duchesse d'Uzès se sépara du domaine en 1913.

5 générations plus tard, Charlotte exploite une partie du domaine, 7 parcelles aux caractéristiques propres, dans le clos familial.

Le pressoir, les caves et les chais sont également situés dans le clos, à quelques centaines de mètres de la parcelle la plus éloignée, ce qui garantit une grande fraîcheur du fruit au moment de son pressurage et de sa transformation.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafraîchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Brut

Un champagne issu d'une agriculture raisonnée. Une cuvée élégante, aux arômes intenses et délicats.

Cépage : 45% Meunier, 45% Pinot noir, 10% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage sur lattes de 3 à 4 ans

Dosage : Brut (6 g/l)

CHAMPAGNE

LE GALLAIS

Notes de dégustation

ROBE } Dorée, bulles fines. **NEZ** } Fruité, arômes de cerise griotte et de pomme au four. **BOUCHE** } Élégante, intense, les arômes du nez, amande grillée, jolie persistance.



Mot du CAVISTE

Ce très beau champagne se servira en apéritif entre 8 et 10°.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- | | | | | | |
|------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Champagne Blanc | <input type="checkbox"/> Or vert | <input type="checkbox"/> Or gris | <input type="checkbox"/> Jaune paille | <input type="checkbox"/> Or jaune | <input type="checkbox"/> Vieil or |
| Champagne Rosé | <input type="checkbox"/> Rose pâle | <input type="checkbox"/> Rose tendre | <input type="checkbox"/> Rose soutenu | <input type="checkbox"/> Rose saumoné | |

Le NEZ



- Jeunesse :**
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- | | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vif | <input type="checkbox"/> Léger | <input type="checkbox"/> Gourmand | <input type="checkbox"/> Onctueux |
| <input type="checkbox"/> Du corps | <input type="checkbox"/> De la structure | <input type="checkbox"/> Rond | <input type="checkbox"/> Complexe |

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Anis, Pamplemousse, Fruits exotiques, Pomme, Poire, Orange, Fruits jaunes, Fruits rouges, Quetsche, Myrtille, Mûre, Rose, Vanille, Cannelle, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Baies sauvages, Pain grillé, Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pâte de coing, Miel, Noix, Sous-bois, Réglisse, Cacao, Café, Raisins secs, Tabac blond, Vienniserie.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com

Lundi au Samedi 10h-20h **Non-Stop** - Dimanche et Jours fériés 10h-12h30
cavesmaillol@gmail.com - **04 34 10 36 21** - www.cavesmaillol.fr
boutique.caves-maillol.fr - SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération.