

MAILLY



## MAILLY GRAND CRU BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE  
**MAILLY**  
GRAND CRU

### Maison MAILLY

Le Champagne Maillay Grand Cru est le résultat de l'union de 80 vigneronns au sein d'une coopérative.

Le domaine s'étend sur 70 hectares.

La Maison Maillay est singulière car tous ses champagnes sont issus de Grands Crus alors qu'ils sont normalement réservés aux meilleures cuvées !

Maillay Champagne est classé Grand Cru en 1920.

La Maison Maillay Grand Cru dispose d'une collection impressionnante de vins de réserve, ce qui offre une complexité aromatique rare. Les champagnes Maillay Grand Cru, ce sont des champagnes vigneux, puissants, racés et élégants avec une minéralité unique !

Les cuvées sont issues de vinifications parcellaires et la production est limitée à 500 000 bouteilles pour ne garder que le meilleur !

## 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°.

Rafrâchir 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 / Maillay Grand Cru Brut Réserve

Le Brut Réserve signé Maillay Grand Cru est un champagne parfait pour l'apéritif, grâce son équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

**Assemblage :** 75% Pinot noir, 25% Chardonnay

**Élevage du vin :** Élevage en cuve

**Dosage :** Brut (9 g/l)



## Notes de dégustation

**ROBE }** Or iridescent, bulles fines. **NEZ }** Fruité.

**BOUCHE }** Franche, notes fruitées, pain toasté, beurre frais.

## Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Superbe sur un sandre aux poireaux, un suprême de poulet, un Chaource frais et sur une tarte aux pommes.



