



CHAMPAGNE

## MAILLY GRAND CRU

2013 est une année tardive. Les vendanges commencent seulement le 8 octobre à Mailly Champagne. Très rapidement les jus se montrent à la hauteur des attentes. D'une trame générale dynamique orientée sur les fruits blancs frais, ils révèlent la magnifique palette du terroir : notes d'épices, de poire juteuse, de pomme croquante, de clémentine ou encore de fruits chauds. Porté par la fraîcheur et l'élégance, ce champagne Grand Cru, assemblage de 75 % de Pinot noir et 25 % de Chardonnay, dévoile de manière subtile toutes les nuances et la densité de nos lieux-dits. Plus de 6 années passées dans la quiétude de nos caves ont permis d'apporter de l'onctuosité à la matière du Pinot Noir et ainsi de l'ajuster, avec précision, à l'élan tonique du millésime.

« Ce Champagne MAILLY Grand Cru « NATURE » Millésime 2013 et son coffret sculpture fusionnent en une double oeuvre d'art que l'on offre pour le plaisir et que l'on garde pour le souvenir. »

### CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

### ÉLEVAGE

Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

### DOSAGE

0 g de sucre par litre.

### FORMAT

Bouteille 75 cl

Exclusivement en boîte métal, création de l'Artiste Multimedia Charles Neubach.

Tirage limité à 17 950 bouteilles toutes numérotées.



### ACCORDS METS ET VIN

Cette cuvée sans dosage fera merveille à l'apéritif et accompagnera avec fraîcheur les huîtres, les sashimis, ceviches et autres carpaccios de bar ou de dorade et vous surprendra sur un fromage de chèvre.