

HÉRITAGE

MAGNUM COLLECTION



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

« Magnum Collection » est le reflet de la rencontre privilégiée entre le terroir Grand Cru de MAILLY CHAMPAGNE, les vignes de Pinot Noir et de Chardonnay, les Hommes et la climatologie d'une année. Durant ce lent élevage, les vins gagnent en plénitude et en complexité pour exprimer tout le potentiel de l'année dans le « style maison ».

« Commercialisé en série limitée et numérotée, « Magnum Collection » est rare et précieux. Il vous est présenté dans un coffret réalisé en chêne massif provenant des forêts de la Champagne, œuvre d'un artisan-tonnelier. »

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

DOSAGE

2 à 3 g de sucre par litre.

MILLÉSIME 1997

L'Élégance

Un équilibre élégant à la maturité discrète.

1848 magnums.

MILLÉSIME 1998

La Générosité

Une dimension généreuse à ce vin charpenté empreint de gourmandise.

1808 magnums.

MILLÉSIME 2000

La Plénitude

Une texture soyeuse qui révèle l'onctuosité naturelle du vin.

1798 magnums.

MILLÉSIME 2003

Le Climat

Une délicate onctuosité et de subtiles arômes de fruits mûres.

488 magnums.



Offrir la possibilité de déguster plusieurs millésimes de garde constitue un instant de vie exceptionnel où le Champagne prend toute sa « dimension Vin » en révélant autant de personnalités différentes. Pour cela, le choix du magnum s'est imposé en raison de ses propriétés physiques idéales pour la maturation des grands vins. Le soin apporté à chaque flacon est optimal.

Après un vieillissement de plus de 10 années « sur lattes » dans la fraîcheur de nos caves, le magnum est remué à la main avant de poursuivre son évolution « sur pointe » en masse. Après dégustation, notre Chef de Caves va apprécier l'instant idéal pour procéder au dégorgement. Cette date est précisée de manière manuscrite pour chaque exemplaire.