

COTEAUX CHAMPENOIS

49°09'29'' N - 4°06'29'' E



CHAMPAGNE

MAILLY
GRAND CRU

Habillé d'une robe rubis brillante, ce Coteaux Champenois « pinote ». Au nez les arômes de framboise et cerise sont accompagnés par des notes boisées légères et subtiles. Fraicheur, salinité et velouté se marient pour créer une bouche tout en équilibre et finesse.

CEPAGE

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Vendanges en vert, récolte manuelle, fermentation en cuves inox thermorégulées.

ELEVAGE

Pour partie en cuve inox et pour partie en barriques

ASSEMBLAGE

Vendanges 2018 et 2019.

FORMAT

Bouteille 75 cl

SERIE

2.920 bouteilles numérotées

« Récoltées manuellement sur les parcelles les plus solaires de notre vignoble dans les millésimes 2018 et 2019, les baies de Pinot Noir utilisées ont été rigoureusement sélectionnées. Petit rendement et vendange retardée ont permis une maturité optimale. »



ACCORDS METS ET VINS

Notre Coteaux Champenois accompagne avec bonheur un chapon braisé ou une araignée de bœuf. Il est également en harmonie avec le Boudin blanc de Rethel, le Jambon de Reims ou un pâté en croûte chaud. Les fromages à pâte molle se marient tout autant admirablement avec cette cuvée.