



LE FEU

MILLÉSIME 2000

Lumineux, chatoyant, ses bulles tourbillonnantes, étincelles superbes, évoquent l'envoûtement, la magie, le secret. Le nez de pain frais et noisette se fond dans une complexité de petits fruits jaunes et d'acacia. Il prépare une bouche à l'attaque franche et nette, et met en valeur des gourmandises de mirabelle dans une farandole de cannelle et d'agrumes.

ORIGINE :

Mailly Champagne,
vignoble classé Grand Cru.

CEPAGES :

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25 %

ELEVAGE :

Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 16°. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

ASSEMBLAGE :

L'année 2000 nous a apporté des raisins aux jus très aromatiques. Ils s'expriment tout particulièrement dans l'assemblage de cette cuvée millésimée.

DOSAGE :

8 g de sucre par litre

FORMAT :

Bouteille 75cl
Toutes numérotées dans un étui métal,
création exclusive du sculpteur français
Florence Valay.

ACCORDS METS ET VIN

C'est un champagne tendre et vif, idéal pour l'apéritif. Ce flamboyant champagne est aussi une référence d'excellence pour votre table. Ample et généreux, il met en valeur les mets les plus raffinés et vos plats de prédilection : langouste, tempura, fricassée de cèpes, huîtres en gelée, poularde, soufflé à la rhubarbe et clafoutis. Mailly Grand Cru vous le recommande aussi pour les plats moins traditionnels. C'est le « champagne fusion » avec les cuisines orientales et asiatiques.



Le Feu, millésime 2000, a été sélectionné par Monsieur Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000, pour être servi sur les vols internationaux Première et Business Class Air France au printemps 2006.

Mes commentaires
