



ORIGINE :
Mailly Champagne,
vignoble classé Grand Cru.

CEPAGES :
Pinot Noir 75% Chardonnay 25%

ELEVAGE :
Récolte manuelle, pressurage de la
grappe entière, fermentation alcoolique
à 15°. Fermentation malolactique en
cuves inox thermorégulées.
Vieillessement sur lattes en crayères
traditionnelles.

ASSEMBLAGE :
Les Chardonnays les plus fins du
Millésime 2008 en particulier issus des
lieux dits « Les Crayats », « Les Voies
de Ludes », « Les Coutures » ont été
assemblés avec les Pinots Noirs les plus
élégants de 2008 issus des lieux dits
« Les Baraquinnes », « Les Godats »,
« Sous la Ville » et « les Chalots ».

DOSAGE :
6 g de sucre par litre

FORMAT :
Bouteille 75cl
Exclusivement en boîte métal, création
du photographe Xavier Coulmier.
Tirage limité à 15 000 bouteilles
toutes numérotées.

CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Les Artistiques

O'
DE
MAILLY
Millésime 2008

O' de Mailly est élevée, depuis le printemps 2009 dans la quiétude des caves du domaine.

Tout en elle évoque la vie, le mouvement perpétuel, la fluidité et la délicatesse.

L'élégante maturité de son millésime se révèle d'une grande pureté conjuguant la fraîcheur du citron et la fleur d'oranger à de petites notes briochées.

La noisette et l'amande s'associent au caractère de pain toasté pour donner de la gourmandise et de la précision au vin.

La bouche présente une dimension aérienne sur un subtil équilibre entre une matière raffinée et une empreinte de vitalité, témoignage des conditions de cette année 2008.

ACCORDS METS ET VIN

O' de Mailly est la complice idéale d'un apéritif de fête. Envie d'un repas inoubliable ? Elle vous enchantera associée aux mets les plus raffinés issus de l'océan : Saint Jacques poêlées, langoustes, filet de turbot aux agrumes, mais également aux légumes en tempura, aux fines volailles et à la chair fondante d'un veau fermier.

La récolte 2008 s'annonçait difficile, succédant à une année climatique peu favorable. Pourtant, l'anticyclone qui s'installe sur le vignoble de Champagne à partir du 12 septembre préserve les raisins et parfait leur maturation dans une ambiance fraîche et sèche. Dès lors, l'enthousiasme est au rendez-vous en ce 20 septembre lorsque les premiers pinots noirs Grand Cru, sont récoltés sur le domaine, car l'équilibre sucre/acidité, gage de grands vins, est remarquable.