LES CLASSIQUES

L'INTEMPORELLE

CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

Dans une recherche d'esthétisme et d'élégance, le vin se révèle tout en nuances. Les notes florales s'associent au juteux de fruits blancs et à des zestes d'agrumes pour éveiller, dans un caractère presque printanier, la maturité naissante du millésime. Une effervescence crémeuse vient révéler la matière soyeuse de la bouche. Les agrumes, dans leur caractère tonique, apportent une vitalité qui se prolonge sur une finale saline et crayeuse.

« Intemporelle, Timeless, Zeitlos, Tijdloze, Intemporal, Atemporali… L'Intemporelle se distingue par son style fait d'équilibre et de séduction. Élaborée depuis la vendange 1990, cette cuvée d'exception a conquis de nombreuses tables étoilées. »

CÉPAGES

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE

Les Chardonnays les plus fins issus des meilleurs lieux-dits ont été assemblés avec les Pinots Noirs les plus élégants dans le respect du style de cette cuvée toujours millésimée.

DOSAGE

6 à 7 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Exclusivement sous coffret luxe. Tirage limité en bouteilles blanches spéciales toutes numérotées.

ACCORDS METS ET VIN

En apéritif dînatoire, cette bouteille illumine de sa prestance les petites bouchées gourmandes. À table, noix de Saint Jacques rôties, bar de ligne en croûte de sel ou d'argile, turbot à l'unilatéral ou risotto à la truffe blanche, sont des plats tout à fait recommandés.