

HÉRITAGE LES ÉCHANSONS



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Dans un univers de plénitude, des notes de viennoiserie et de fruits mûrs s'animent autour des agrumes qui prennent ici un caractère de zestes confits. Témoignage de la patience, une dimension épicée de la cuvée est portée par les fruits secs et une touche spiritueuse qui lui donnent caractère et profondeur. Riche et soyeuse, la bouche associe avec précision la richesse épanouie du millésime tout en soulignant, dans sa finale, la minéralité du cru.

« La cuvée Les Échansons, couronnement de notre gamme depuis plus de 50 ans, est un hommage aux sommeliers, ambassadeurs de nos champagnes. Le titre « Echanson » était donné à l'officier en charge du service des vins à la Cour des Rois de France. Il devait gérer la cave, choisir les vins, les goûter et les faire apprécier. »

CÉPAGES

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%.

ÉLEVAGE

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

ASSEMBLAGE

Uniquement réalisé dans les très grandes années, l'assemblage privilégie les vins ayant une capacité de vieillissement exemplaire. Les Chardonnay les plus élégants sont assemblés aux Pinot Noir les plus puissants et racés.

DOSAGE

5,3 g de sucre par litre.

FORMAT

Bouteille 75 cl / Magnum 150 cl
Exclusivement sous coffret luxe.
Tirage limité en bouteilles spéciales numérotées.



ACCORDS METS ET VIN

Ce Champagne de précision et de plénitude est la référence de l'absolu pour tout amateur à la recherche de l'excellence. Raviolis de langoustines, risotto de homard, foie gras poêlé, Saint Jacques aux truffes, poularde de Bresse aux morilles uniront leur talent à ce Grand Cru d'exception.