

Champagne Nicolas Maillart 'Brut Rosé Grand Cru'

Appellatie : AOC Champagne

Domein : Nicolas Maillart, Ecueil

Het Champagnehuis Nicolas Maillart, gelegen in Ecueil, is al sinds 1753 in handen van de familie Maillart. Vandaag is het Nicolas Maillart zelf, reeds de 9de generatie, die er met heel veel passie en zorg voor de natuur verfijnde, elegante en subtiele Champagnes maakt. De wijngaarden liggen verspreid in de Montagne de Reims, voornamelijk *premiers* en *grands crus*. Ze bestaan voornamelijk uit Pinot Noir, aangevuld met Chardonnay. De oogst gebeurt zo veel mogelijk handmatig en er worden enkel organische meststoffen gebruikt.

Oppervlakte : 8.5 ha

Druivensoorten : 70% Pinot Noir
30% Chardonnay

De druiven in deze Cuvée komen voornamelijk uit Bouzy.

Vinification : Assemblage Rosé

De druiven worden 's morgens geplukt, vervolgens gesorteerd en ondergaan dan een korte maceratie van enkele uren. Dit zorgt voor de mooie rosé kleur. De Chardonnay druiven geven een mooie fraîcheur aan deze cuvée.

Dosering suiker : 6g/l

Degustatie Notities :

Oog : Mooie roze kleur met fijne en persistente bubbels.

Neus : Intense neus met aroma's van rood fruit en een vleugje vanille.

Mond : Frisse aanzet, gevolgd door een fruitige dominantie.
Frisse, lange afdronk.



Champagne Nicolas Maillart 'Brut Rosé Grand Cru'

Appellation : AOC Champagne

Domaine : Nicolas Maillart

La tradition de vignerons de la Maison Nicolas Maillart, située à Ecueil, remonte à 1753. Aujourd'hui, la 9^{ème} génération est aux commandes avec Nicolas, qui après ses études d'ingénieur et d'œnologue, est revenu en 2003. Le vignoble est basé uniquement sur la Montagne de Reims, sur des premiers et grands crus. Fidèle à la typicité de la région, le vignoble comporte une forte proportion de Pinot Noir (75%), complété par le Chardonnay. Le respect des équilibres le guide dans ses choix de vignes. De la taille aux vendanges, un maximum de tâches est réalisé à la main et ils utilisent que des engrais organiques.

Surface : 8.5 ha

Cépages : 70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Pinot Noir issu principalement de Bouzy.

Vinification :

Cueillies le matin, les grappes sont ensuite triées. Macération pendant quelques heures pour obtenir la couleur rosé. Au moment de l'assemblage, une proportion de Chardonnay est ajoutée pour donner de la fraîcheur à cette cuvée.

Elevage :

Elevage en fûts partiel donne à ce vin tout l'éclat et la complexité qu'il mérite.

Dosage : 6g/l

Notes de Dégustation :

Œil : Robe rose soutenue dotée d'un cordon de bulles persistant.

Nez : Intense avec des notes de fruits rouges et de fines notes de vanille.

Bouche : L'attaque est fraîche, suivie par une belle dominance fruitée.
La longueur est soutenue par la fraîcheur incontestable de cette cuvée.

