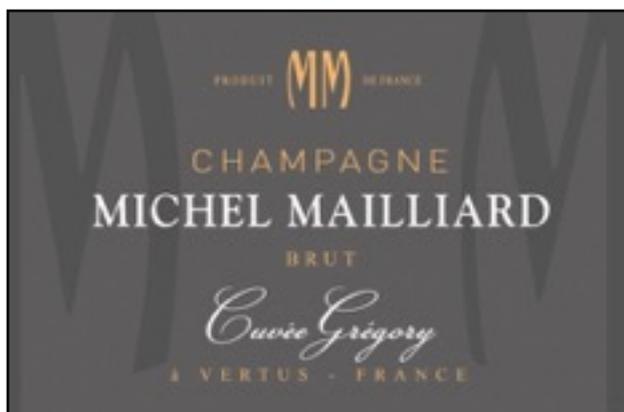




CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD



Nome: CUVÉE GREGORY - 1er CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES
BLANCS / VERTUS

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 95% CHARDONNAY, 5% PINOT
NOIR

Dosaggio: 8 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: maison della quale si hanno le prime notizie in documenti del 1894 e ubicata a Vertus, nel cuore della Cote des Blancs: attualmente è guidata da Michel Mailliard che reputa lo Champagne non soltanto una questione enologica, ma in primis culturale ed emozionale.

In cantina: affinamento in acciaio

Caratteristiche: colore giallo paglierino, il bouquet esprime note di fiori bianchi, frutta a polpa bianca e cenni di patisserie che si ritrovano poi al palato accompagnati da una cremosa freschezza.

Abbinamento: perfetto come aperitivo e a tuttopasto, data la sua grande versatilità.

Servizio: 8-10 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona

www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com

FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)