



CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD



Nome: L'OGER - GRAND CRU
Millesimo: 2004
Tipologia: CM
Regione: CHAMPAGNE / COTE DES
BLANCS / VERTUS
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% CHARDONNAY
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 e poi una sosta minima di 10 anni sui lieviti.

Caratteristiche: colore giallo intenso, il bouquet esprime note di fiori bianchi, crema Chantilly, miele di acacia e pasticceria che si ritrovano anche in una bocca complessa e intensa dal finale punteggiato da ritorni di miele frammisti ad una bella scia minerale.

Abbinamenti: perfetto con secondi piatti elaborati e sontuosi a base di pesci e crostacei.

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)