



CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD



Nome: CUVEE MONT VERGON - 1er CRU

Millesimo: 2008

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.

Caratteristiche: colore giallo intenso, il bouquet esprime note di fiori bianchi, susina, burro e pasticceria che si ritrovano anche in bocca con delicata intensità ed un finale con cenni di meringa ed una vibrante mineralità.

Abbinamento: ottimo accostamento con primi piatti a base di pasta ripiena e con secondi piatti 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)