



CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD



Nome: CUVEE BLANC DE NOIRS 2011 - 1er CRU

Millesimo: 2011

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BLANCS / VERTUS

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Dosaggio: 7 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: vinificazione e affinamento in acciaio, nessuna conversione malolattica e almeno 6 anni di sosta sui lieviti in bottiglia.

Caratteristiche: di colore giallo intenso quasi dorato, con un naso intenso. Struttura decisa e bellissimo equilibrio tra leggerezza e buona freschezza, una purezza d'espressione con grande ricchezza di aromi e sapori.

L'annata 2011 è un tributo al pedigree del Pinot Nero di Vertus.

Abbinamento: questo Pinot Nero 100% è l'ideale per un aperitivo e per tutto il pasto.

Servizio: 8-10 °C