

# Mailly

## L'intemporelle 2005



Région : **Champagne**

Appellation : **grand Cru**

Cépages : 60% Pinot noir et 40% Chardonnay (dosage 8g/l)

Présentation : le domaine s'étend sur 70 ha situé sur Mailly, Montagne de Reims. 80 vigneronns apportent un grand soin au vignoble.

Elevage : récolte manuelle, pressurage de la grappe, fermentation alcoolique à 15°, fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées, vieillissement sur lattes en crayères.

Terroir: Chardonnays provenant des « crayats », « les roses », « sous la ville » et Pinot Noir des « chalois » « coutures » et « godats ». Vignobles du versant Nord de la montagne de Reims.

Dégustation : robe brillante et dorée, nez fruité et minérale, bouche onctueuse, tempérée. Finale sur la délicatesse du fruit mûr et gourmand.

Accord : apéritif, saint jacques, bar, soupe de fruits,

Garde : 5 à 15 ans

Prix : **49 €**

Coordonnées producteur: [www.champagne-mailly.com](http://www.champagne-mailly.com)