



CHAMPAGNE
MAILLART



CHAMPAGNE M. MAILLART
Brut, Blanc de blancs
Premier cru, 1999

Nez assez fin. Bouche délicate, fine, avec une belle relance en finale. Un beau Blanc de blancs de table.

CHAMPAGNE M. MAILLART
Brut, Réserve, 1996

Cet assemblage mi-pinot noir, mi-chardonnay a conservé une excellente fraîcheur au nez avec des notes florales élégantes. La bouche accuse plus son âge, par sa puissance appuyée, mais garde une parfaite vigueur. À boire sans se presser.

CHAMPAGNE
M. MAILLART
Brut Rosé, 1999

Nez intense, sur les fruits rouges mûrs, aux nuances vanillées. En bouche, il associe le volume et la fraîcheur, avec une finale droite et franche. Son dosage léger le rend très désaltérant. Un domaine en forte progression à suivre de près.