

Mailly Grand Cru - Les Chalois



Assemblage : Pinot Noir 100%
Terroir : Montagne de Reims
Typicité des sols : argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 30 ans
Fermentation malolactique : oui
Vinification : cuve inox
Dosage : 6g/l

Subtilités oenologiques :

Robe : La robe est blonde, avec des reflets de vieil or.

Nez : La maturité s'exprime au nez avec des senteurs de pêche jaune, de poire au vin, de confiture d'abricot, auxquelles s'ajoutent des notes épicées qui rappellent la cannelle. Des notes de tarte aux fruits apportent une impression gourmande.

Palais : La bouche est d'une grande robustesse, fougueuse mais maîtrisée sur des notes de truffes blanches et de torrification. La finale est saline, briochée et toastée.

Température de dégustation : 10°C

Potentiel de garde : 10 ans

Eveil des papilles : Ce vin sublimera à merveille une poularde de Bresse en cocotte. C'est un vin élégant et charmeur tout en équilibre.

Flaconnage : Bouteille 0.75L