MAILLY "RÉSERVE - BRUT"

4.404.001

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Grand Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 75%
Chardonnay 25%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk



FOODPAIRING

Aperitief, witte vis, kip, romige kazen, appeltaart met vanilleijs,...

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

CRITIC SCORE

Jancis Robinson: 16,5/20

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

DOMEIN INTRO

Mailly Grand Cru werd opgericht in 1929 door drie bevriende wijnboeren die er helemaal klaar mee waren om keer op keer het figuurlijke mes op de keel te krijgen van de grandes marques bij het aankopen/verkopen van hun druiven. De heren beslisten gezamenlijk om samen Champagne te gaan produceren, maar dan wel net in volle crisistijd. Vanzelfsprekend werden ze jaren geboycot door hun ex-collega's maar ze bleven volharden en na enkele decennia groeiden ze uit tot een te duchten tegenstander. De wijngaarden van Mailly omringen volledig het Grand Cru-dorpje, gesitueerd in het hart van het natuurpark Montagne de Reims. 70ha, verdeeld over 480 percelen, allen aangeplant met twee nobele druivenrassen: Pinot Noir (75%) en Chardonnay (25%). De meeste percelen liggen op de noordelijke hellingen en brengen subtiele, goed uitgebalanceerde wijnen, een beetje hét handelsmerk van Mailly Champagne. Temidden van deze hellingen is hun hoofdkwartier gelegen: een glazen paviljoen met maar liefst zeven verschillende niveaus van kelders en maar liefst een kilometer lang traject aan 'crayères' waar de champagnes rijpen in een meer dan optimale omgeving. Bekroning van * in Revue du Vin de France 2023.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk