

MAILLY L'INTEMPORELLE BRUT 75CL 4.404.308			CROMBÉ
APPELLATIE Champagne AOC	CLASSIFICATIE Grand Cru	LAND Frankrijk	CÉPAGE(S) Pinot Noir 60% Chardonnay 40%
REGIO Champagne	SUB-REGIO Montagne de Reims	TYPE MOUSSERENDE WIJN Champagne	
GUSTATIEF CATEGORIE RESTSUIKER Droog ALCOHOLVRIJ Nee AFSLUITING Kurk FOODPAIRING Aperitief, geroosterde coquilles, tarbot, truffelrisotto,... AANBEVOLEN DRINKVENSTER >10 jaar SERVEERTEMPERATUUR 6-8°C SMAAKSTIJL Rijk en/of Gelaagd			

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Staal

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/verkoop 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.

WEETJE

Limited Edition, elke fles is genummerd.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk