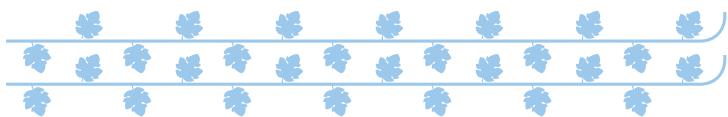


CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU



Blanc de Noirs

composition : 100% Pinot Noir
dosage : 8 g de sucre par litre
maturité : 6 mois de dégorgement

Champagne de corps et de charme

Champagne en habit d'or profond et intense, il exprime immédiatement tous les arômes d'une terre unique Mailly Champagne et ceux du Pinot Noir.

Un nez d'épices fraîches, agrémenté d'une pointe de violette et l'enivrante fragrance de sous bois et de fougères se marient agréablement au subtil "doucereux" des fruits jaunes et tout particulièrement des pêches de vignes.

Fruits de mer chauds, Saint-Jacques à la fleur de sel, turbot rôti beurre blanc et fines volailles lui font honneur.

Enjôleur et soyeux, il est le compagnon idéal des repas joyeux et mutins et des menus plaisirs du quotidien.



format : bouteille 75cl

