



## L'air

MILLÉSIME 2005

A l'œil, une robe lumineuse met en valeur une effervescence virevoltante. Dans cet or tourbillonnant, des bulles graciles prennent des reflets nacrés. Au nez, une douce note de fruits frais : poire, mirabelle, clémentine, apparaît avant que ne se révèlent à l'aération des notes minérales racées et des arômes de vanille épicée. La structure élégante du Chardonnay combinée à l'onctuosité du Pinot Noir offre une bouche à l'attaque ample et crémeuse. De généreux arômes de fruits s'expriment avec distinction. Ils se mêlent aux saveurs minérales pour s'épanouir en finale dans une sensation de pureté et de légèreté.

### ORIGINE :

Mailly Champagne,  
vignoble classé Grand Cru.

### CEPAGES :

Pinot Noir 75% - Chardonnay 25%

### ELEVAGE :

Récolte manuelle, pressurage de la grappe entière, fermentation alcoolique à 15°. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles.

### ASSEMBLAGE :

Les Chardonnays les plus fins du Millésime 2005 en particulier issus des lieux dits " Les Crayats ", " Les Roses ", " Les Coutures " ont été assemblés avec les Pinots Noirs les plus élégants de 2005 issus des lieux dits " Les Longues Raies ", " les Barraquines ", " Les Godats ", " Les Côtes " et " les Chalois ".

### DOSAGE :

8 g de sucre par litre

### FORMAT :

Bouteille 75cl  
Toutes numérotées dans un étui métal,  
création exclusive du peintre Français  
Claude Viallat.

## ACCORDS METS ET VIN

Ce Champagne aérien, tendre et vif est parfait pour l'apéritif. Partenaire attentif des richesses de l'océan, il saura aussi mettre en valeur les mets les plus raffinés: carpaccio de Saint Jacques, homard rôti, filet de turbot aux agrumes ou dorade en écaille de truffe lui feront honneur. Les fines volailles ou un veau fermier seront également de tendres complices.



En concevant son habillage et en signant son écrin de métal estampé, Claude Viallat considéré mondialement comme un des artistes majeurs de l'Art Contemporain, réalise pour le Millésime 2005 du Champagne Mailly Grand Cru une œuvre d'art symbole de la noblesse de ses origines.

Mes commentaires

---



---



---



---



---