

DOMINIQUE
BOULARD
CHAMPAGNE

MAILLY CHAMPAGNE
– GRAND CRU –
Charme et élégance



Assemblage : Pinot Noir 90% - Chardonnay 10%

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 :** Robe jaune aux reflets or intense.

- **Nez :** Le nez est angélique, bonifié, frais, opulent, iodé et salin

- **Palais :** La bouche est d'une grande robustesse, fougueuse mais maîtrisée sur des notes de truffes blanches et de torréfaction. 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.

Flacottage : Bouteille 0.75L

**Commentaires du Meilleur Sommelier du Monde Philippe Faure-Brac, de Fabrice Sommier, maître sommelier de l'UDSF, Master of Port, ancien président des sommeliers de Lyon-Rhône Alpes, et de Gisèle Marguin, maître sommelier de l'UDSF et présidente des sommeliers d'Alpes-Marseille*

