

CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU

LES CLASSIQUES

L'INTEMPORELLE

Sfumature profonde di sapori, su più livelli, conferiscono a questo vino un'eccezionale eleganza estetica. Note floreali intrecciate con fragrante uva bianca e scorza di agrumi rivelano l'emergente maturità dell'annata, contrastata da un fondo di succosità primaverile. Ad una spuma cremosa segue un palato setoso che libera agrumi vibranti ed arriva ad una frizzante sapidità e ad una punta di gesso.

UVAGGIO

Pinot Noir 60% - Chardonnay 40%.

PROCESSO DIVINIFICAZIONE

Raccolta manuale, pressatura a grappolo intero. Fermentazione alcolica a 15° C e malolattica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento sur lattes (accatstate in orizzontale) nelle tradizionali maison et crayères (cantine in gesso).

BLEND

I più raffinati Chardonnay e Pinot Noir dell'anno si uniscono per creare una cuvée d'annata che riflette lo stile inconfondibile della Maison Mailly.

DOSAGGIO

Da 6 a 7 g di zucchero per litro.

FORMATO

Bottiglia 75 cl con esclusivo cofanetto di presentazione da regalo. Uno Champagne a edizione limitata, in speciali bottiglie bianche numerate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per cene a buffet, aggiunge uno speciale tocco di classe alle tartine più appetitose. Perfetto anche per pasti a più portate, è particolarmente consigliato in abbinamento a scaloppine arrosto, branzino alla griglia in crosta di sale, rombo cucinato a piacere o risotto con tartufo bianco.

Intemporelle, Timeless, Zeitlos, Tijdloze, Intemporal, Atemporali... L'Intemporelle è uno straordinario assemblaggio di uve provenienti da lotti accuratamente selezionati, prodotto con uno stile seducente e ben bilanciato. Presentato per la prima volta nel 1990, è diventato il vino preferito dai ristoranti gourmet di tutto il mondo.

