



GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE
IMPORTADORES

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU BRUT ROSÉ



Produtor: Champagne Mailly Grand Cru

Premiações:

Revista Wine Enthusiast 92/100 pontos

Revista Wine Spectator 90/100 pontos

Revista Le Point Especial Champagne: 16,5/20 pontos

Tipo: Brut Rosé

Região: Champagne

País: França

Uvas: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Gradação Alcoólica: 12% vol.

Temperatura de Serviço: 8°C

Combinações gastronômicas: Como aperitivo, tapas, carnes brancas assadas e sobremesas com frutos vermelhos.

Estimativa de Guarda: 6 anos

Conteúdo: 75 cl

Código de Barras:



3384901030012

Grupamento de produtores que nasceu em 1929. Para tornar-se aderente, se deve obedecer a uma estrita e rigorosa exigência, só fornecer uvas de Mailly. Essa exclusividade permite produzir um *monocru* que se tornou *grand cru*. São três *grands crus*: Mailly, Verzenay e Verzy. Apenas 17 das 319 cidades de Champagne têm esse privilégio reconhecido por Lei, o que torna o produto excepcional. São 230 hectares dos quais apenas um terço é plantado sendo 52,5 hectares em Pinot Noir (100%) e 17,5 hectares em Chardonnay (100%). Muitas videiras são anteriores ao século 13. As elites políticas e religiosas apreciavam sua qualidade desde a Idade Média. Sediada em Mailly-Champagne na grande montanha de REIMS. Produção média anual: 450.000 garrafas.

Notas do produtor:

Bela cor rosada com brilho límpido e claro. No nariz, frutas vermelhas, groselha, framboesa e morangos. Em boca, é encorpado, volumoso com leve aroma de pétalas de rosas.