



CHAMPAGNE
NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE

MONTCHENOT 1er cru



Village: Villers Allerand 1er cru

Millésime: 80% 2016 et 20 % 2015

Cépage: 85 % Pinot noir et 15 % Meunier

Sol: Terres de marnes et calcaires du Thanetien

Labour des sols.

Approche des traitements par des méthodes biologiques, biodynamiques et plus classique si nécessaire.

Respect des rythmes de la plante.

Vinification: 50 % en futs

Elevage: 8 mois sur lies

Dosage: 4 g/l

Richard Juhlin: "Maillart may be considered as one one of Champagnes leading growers now and if he continues like this, the 5- stars soon will be a reality" (April 2019).

