

JAMES'
TASTING

ROSÉ
DE MAILLY

92



ROSÉ DE MAILLY

Febbraio 16, 2021

Manlio Giustiniani Champagne / James Tasting

Maison Mailly è una cooperativa del Villaggio di Mailly-Champagne, con 70 ettari di vigneti di proprietà su un mosaico di 35 lieux-dits con predominanza di Pinot Noir. Il **Rosé de Mailly** è un esercizio di stile dello chef de cave **Sébastien Moncuit**, che ha dato vita a un *rosé de saignée* proveniente da antiche vigne di Pinot Noir con una macerazione di 24 ore e una leggera aggiunta di Chardonnay e di Pinot Noir vinificato in rosso, *dalle parcelle Grand Cru di Mailly Champagne Sous la ville Monument e Les Roses esposte a Nord. La fermentazione alcolica è avvenuta in contenitori di acciaio con lo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento sui lieviti di circa 4 anni e, dopo il dégorgement effettuato il 22 agosto 2019, è stato dosato a 7,6 g/l.*

JAMES' TASTING

ROSÉ DE MAILLY

JAMES MAGAZINE

92/100



Colore rosa confetto brillante, seducente bouquet floreale, raffinati profumi fruttati di mela rossa e albicocca, con esplosivi sentori di piccoli frutti rossi, lamponi e ribes, aromi agrumati scuri su un fondo di leggere note dolci di *pâtisserie*. Al palato è cremoso, con una texture minerale gessosa, una bella freschezza e un finale piacevole di buona persistenza.

Importato in Italia da

MARCHESIBAROLO.COM