

## MAILLY

История виноделия в деревеньке Майи, в Монтань-де-Реймс, берет свое начало в XIII веке, когда в Шампани был построен знаменитый Реймский собор. Уже тогда вина из Майи пользовались немалой популярностью у духовенства и дворянства. Шло время, менялись монархи, но эти вина оставались неизменно востребованными. В 1920 году виноградники Майи получили статус Гран Крю. На сегодняшний день такой статус имеют всего 17 деревень из 319, расположенных в Шампани. Шампанский дом, основанный в 1929 году, был назван аналогично участку, получившему привилегию именоваться Гран Крю.

Во владении дома Mailly («Майи») находятся 70 гектаров собственных виноградников, разделенных на 35 льё-ди (отдельных виноградников, имеющих собственное имя). Все они обрабатываются с большой заботой об окружающей среде. Виноградники засажены только двумя сортами винограда – пино нуаром (75%) и шардоне (25%). Себастьян Монкуи отвечает за сохранение стиля шампанского Mailly – его мастерство заключается в умении создавать элегантные и гармоничные ассамбляжи, которые выражают характер каждого урожая. Себастьян знает каждый участок как свои пять пальцев, знает особенности каждого льё-ди, и знает как работать с каждым из них. Ежегодный объем производства составляет 500 тыс. бутылок, из них половина отправляется на экспорт.

<http://www.champagne-mailly.com>



- Только собственные виноградники категории Гран Крю.
- Только благородные сорта - пино нуар и шардоне.
- Длительная выдержка на осадке.
- Широкая палитра премиальных кюве.

## MAILLY

### MAILLY GRAND CRU BRUT RESERVE CHAMPAGNE AOC МАЙИ ГРАН КРЮ БРЮТ РЕЗЕРВ ШАМПАНЬ АОС БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC

пино нуар 75%, шардоне 25%

Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.

Ручной сбор урожая. Прессование целых гроздей. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 15°C. Вторичное брожение в бутылках. Ассамбляж включает в себя до 40% резервных вин разных винтажей (в том числе и десятилетних), выдержанных в дубовых бочках.

Вино сверкающего золотисто-жёлтого цвета с тонкой игрой пузырьков. Глубокий аромат сочных фруктов идеально сочетается с тонами слегка поджаренных тостов со сливочным маслом. Чувственный и элегантный вкус с продолжительным финишем.

Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к морепродуктам, судаку на подушке из лука-поррея, сыру шаурс (chaource), в качестве аперитива.

**Дозаж:** 7-8 г/л

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,375 л / 0,75 л / 1,5 л / 0,75 л в подарочной упаковке

**Wine Enthusiast 91/100**

### MAILLY GRAND CRU EXTRA BRUT MILLESIME CHAMPAGNE AOC МАЙИ ГРАН КРЮ ЭКСТРА БРЮТ МИЛЛЕЗИМ ШАМПАНЬ АОС БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC

пино нуар 75%, шардоне 25%

Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.

Ручной сбор урожая. Прессование целых гроздей. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах и бочках при температуре 15°C. Выдержка на осадке в меловых погребах.

Вино искрящегося золотистого цвета с тонкой игрой пузырьков. В аромате вина изящные ноты цитрусовых и печёных тропических фруктов, вызревшей на солнце пшеницы. Во вкусе идеальный баланс между мягкостью, хрусткостью и кислотностью, тона мякоти цитрусовых. Сбалансированное, пряное послевкусие.

Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к фуа-гра, обжаренными морепродуктами, запеченной тюрбо со сливочным маслом, к блюдам из сочной птицы, блюдам индийской кухни, особенно тандури.

**Дозаж:** 2-3 г/л

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

**Wine Enthusiast 93/100**

## MAILLY

### MAILLY GRAND CRU BRUT BLANC DE PINOT NOIR CHAMPAGNE AOC

### МАЙИ ГРАН КРЮ БРЮТ БЛАН ДЕ ПИНО НУАР ШАМПАНЬ АОС БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC



пино нуар 100%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат. Виноград собран на лучших участках Гран Крю для пино нуара: Crayats, Coutures, Chalois и других.



Ручной сбор урожая, мягкое прессование винограда. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 16°C. Вторичное брожение в бутылках. Выдержка на осадке в бутылках в традиционных меловых погребах 3,5 года.



Глубокий золотистый цвет и яркий аромат, отражающий уникальный терруар дома Mailly. Нос свежий, пряный, с нотками фиалки и отчетливыми ароматами глины и папоротника. В тонком сладковатом вкусе ощущаются желтые фрукты, особенно персики. Текстура такая же нежная и шелковистая, как у домашнего крема шантильи.

Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к лангустинам в зелёном соусе с добавлением базилика, блюдам из грибов, особенно сморчков.



**Дожаж:** 8 г/л

**Wine Enthusiast 92/100**

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л / 0,75 л в подарочной упаковке

### MAILLY GRAND CRU ROSE DE MAILLY BRUT CHAMPAGNE AOC

### МАЙИ ГРАН КРЮ РОЗЕ ДЕ МАЙИ БРЮТ ШАМПАНЬ АОС РОЗОВОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC



пино нуар 90%, шардоне 10%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



Ручной сбор урожая. Прессование и гребнеотделение. Мацерация в течение 24 часов. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 15°C. Вторичная ферментация в бутылках и выдержка на дрожжах в традиционных меловых погребах.



Вино великолепного сверкающего розового цвета. Нос с ароматным шквалом ягодных тонов: красной смородины, малины, клубники. Гармоничный вкус с шелковистой текстурой, одновременно мягкий и хорошо структурированный.

Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к блюдам из запечённого мяса птицы, блюдам из мелкой пернатой дичи, к филе оленины, к тапас, хамону иберико, десертам на основе ягод.



**Дожаж:** 8 г/л

**Wine Enthusiast 91/100**

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л / 1,5 л / 0,75 л в подарочной упаковке

## MAILLY

### MAILLY GRAND CRU L'INTEMPORELLE BRUT MILLESIME CHAMPAGNE AOC

### МАЙИ ГРАН КРЮ Л'ИНТЕМПОРЕЛЬ БРЮТ МИЛЛЕЗИМ ШАМПАНЬ АОС БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC



пино нуар 60%, шардоне 40%



Используется виноград с лучших участков Гран Крю для пино нуара (Chalois, Côtes, Godats, Baraquines, Longues Raies и др.) и шардоне (Crayats, Coutures, Roses и др.).



Ручной сбор винограда. Прессование целых гроздей. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 16°C. Вторичная ферментация в бутылках. Выдержка на осадке – 6 лет.



Соблазнительный блестящий золотистый цвет, устойчивая тонкая игра пузырьков. В аромате оттенки цитрусовых, персиков и груш элегантно сочетаются с тонами белых цветов, бриоши и минеральными нотами. Хорошо структурированный гладкий сливочный вкус с тонами сочных зрелых фруктов, сливы мирабель и цитрусовых.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к блюдам из морепродуктов – гребешкам на гриле, морскому окуню под соленой корочкой, ризотто с белым трюфелем, запеченной тюрбо.

**Дозаж:** 6-7 г/л

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л в подарочной упаковке

**Wine Enthusiast 92/100**

### MAILLY GRAND CRU L'INTEMPORELLE ROSE MILLESIME BRUT CHAMPAGNE AOC

### МАЙИ ГРАН КРЮ Л'ИНТЕМПОРЕЛЬ РОЗЕ МИЛЛЕЗИМ БРЮТ ШАМПАНЬ АОС РОЗОВОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC



пино нуар 60%, шардоне 40%



Почвы – меловые и известняковые. Умеренно-континентальный климат.



Ручной сбор урожая. Прессование целых гроздей. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 15°C. Вторичная ферментация в бутылках и выдержка на дрожжах в старинных подземных погребах.



Мерцающий цвет розовых лепестков с золотистым блеском и тонкой игрой пузырьков. Аромат спелых ягод малины, клубники и красной смородины. Второй нос дарит оттенки цитрусовых, изысканных белых фруктов и минеральность. Вкус соответствует аромату, отличается мягкой сливочной текстурой, тонами груши, розового грейпфрута и сливы мирабель. Вкус хрустящий, чистый, пышный и при этом безупречно сбалансированный. Длительное изящное послевкусие.

Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к блюдам из свежих морепродуктов, например к карпаччо из гребешка, лангустинам под малиновым соусом, раковым шейкам, запеченным под сырной корочкой (au gratin), красной кефали с трюфелем.



**Дозаж:** 8 г/л

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л в подарочной упаковке

**Wine Enthusiast 91/100**

## MAILLY

### MAILLY GRAND CRU EXCEPTION BLANCHE BLANC DE BLANCS MILLESIME CHAMPAGNE AOC

### МАЙИ ГРАН КРЮ ЭКСЦЕПСЬОН БЛАНШ БЛАН ДЕ БЛАН МИЛЛЕЗИМ ШАМПАНЬ АОС БЕЛОЕ БРЮТ



Франция, Шампань  
Champagne AOC



шардоне 100%



Виноград выращен на участках Гран Крю в Монтань-де-Реймс и Кот-де-Блан.



Ручной сбор урожая. Прессование целых гроздей. Алкогольная ферментация и яблочно-молочное брожение в стальных резервуарах при температуре 16°C. Вторичная ферментация в бутылках. Выдержка на осадке в бутылке в традиционных меловых погребах.



Золотисто-желтый мерцающий цвет с зеленым отливом, устойчивый поток нежных живых пузырьков. В аромате глубокие оттенки цукатов из цитрусовых смешиваются с тонами белых персиков, зеленых яблок, имбиря и цветов лайма. Изысканный, идеально сбалансированный, округлый вкус, живой и одновременно зрелый. Свежесть минеральных и лимонных нот в сочетании с оттенками миндаля, нектаринов и бергамота.



Рекомендуется подавать при температуре +6°C – +8°C к свежим устрицам, красной икре, креветкам на гриле, выдержанной пармской ветчине.

**Дозаж:** 6 г/л

**Wine Enthusiast 92/100**

**Алкоголь:** 12% об.

**Объем:** 0,75 л в подарочной упаковке