



PRINTEMPS 2025

Entrez dans l'univers de Mailly Grand Cru

- Nouveauté : le Coteaux Champenois Blanc
- L'éco pâturage au vignoble
- La vigne est prête pour un nouveau cycle



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

28, rue de la libération 51500 Mailly-Champagne Tel : 03 26 49 41 10

www.champagne-mailly.com

QUAND LE PINOT NOIR S'HABILLE EN BLANC.

Uniquement composé de Pinot Noir, cépage emblématique du domaine, c'est une nouvelle facette du vignoble qui se dévoile avec cette cuvée et sa philosophie : le temps comme allié et le bois pour sculpter l'âme du vin.

Mariage de plusieurs millésimes, tous se révèlent au contact du bois lors de la vinification ou de l'élevage. Ce jus blanc de Pinot Noir vinifié en vin tranquille offre une intensité fruitée et une salinité rare.

Disponible en édition limitée, ce Coteaux Champenois Blanc appelé "Blanc de Pinot Noir" promet de séduire les amateurs de vin et de champagne en quête de découvertes.

[Pour plus d'informations](#)





GARDIENS DE NOS VIGNES

Comme chaque fin d'hiver, nos fidèles moutons retrouvent les rangs de notre vignoble pour un éco-pâturage naturel et respectueux de notre terroir. Cette méthode nous permet de limiter le passage de l'homme tout en favorisant un sol vivant et riche en biodiversité.

En plus d'être de précieux alliés pour l'entretien de nos sols, nos moutons participent à la création d'un écosystème harmonieux, essentiel à l'expression pure de notre terroir. Une démarche en parfaite cohérence avec notre engagement pour une viticulture durable et responsable.

L'ÉVEIL DE LA NATURE

Le mois d'avril est synonyme de renouveau et de vitalité pour nos vignes. C'est le moment idéal pour observer la magie du débourrement, lorsque les premiers bourgeons apparaissent, façonnant ainsi la future récolte.

Après la taille qui vient de s'achever, les équipes sont toujours à pied d'œuvre, assurant un travail minutieux pour préserver l'équilibre et la qualité de nos raisins dès ce premier stade de développement de la vigne, une étape sensible.

