



CHAMPAGNE  
-A. PIERRÉ-  
**MANDOIS**

BLANC DE BLANCS  
BRUT 1<sup>ER</sup> CRU 2013

*Champion du monde*

*Spécialité*

*Minéralité*

*Longueur*

*Élégance*

*Féminin*

*Subtilité*

*Esprit de la Maison*

*Terroirs prestigieux*

*Arômes agrumes*

*Bouche souple*

*Crémeux, vanillé*

*Aptitude  
au vieillissement*





CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE

## BLANC DE BLANCS BRUT 1<sup>ER</sup> CRU 2013

COLLECTION 1735



### *Un Champagne d'intensité*

**Assemblage :**  
100% Chardonnay,

**Vieillessement**  
en caves : 4 ans

**Dosage :** 8 g/l

**Accord mets/vins :**

Apéritif ou sur un plateau  
de fruits de mer

**Disponible :**

bouteille (0,75 l)  
magnum (1,5l)  
jéroboam (3l)

D'un or brillant et lumineux avec un cordon de bulles fourni, cette cuvée subtile développe au nez des arômes d'agrumes et notamment d'ananas, d'abricots et de pêches.

L'attaque en bouche souple se distingue par une grande minéralité issue des sous-sols crayeux et se termine par un Champagne crémeux et légèrement vanillé. Les terroirs prestigieux : Chouilly, Vertus, Pierry entrent dans la composition de ce blanc de blancs qui par son aptitude au vieillissement et sa longueur élégante définit l'esprit de la maison.



CHAMPAGNE MANDOIS

66, avenue du Général de Gaulle 51530 PIERRY • FRANCE

Tél. : +33 3 26 54 03 18 • Fax : +33 3 26 51 53 66

Email : [info@champagne-mandois.fr](mailto:info@champagne-mandois.fr) • [www.champagne-mandois.fr](http://www.champagne-mandois.fr)