



CHAMPAGNE
-À PIERRY-
MANDOIS

BLANCS DE NOIRS
2012

Structure

Puissance

Maturité

Masculin

Ampleur

Force

Longueur

Pinot noir

Corps bouche riche

Cerises à l'eau de vie

Senteurs poivrés

Amplitude et équilibre

Fruits confits

Au cours d'un repas



BLANC DE NOIRS BRUT 2012

COLLECTION 1735



Un Champagne d'intensité

Assemblage :
100% Pinot Noir

Vieillessement
en caves : 4 ans min

Dosage : 8 g/l

Accord mets/vins :
Apéritif ou lors d'un repas

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

Dernier né de la maison, ce 100% Pinot Noir développe une couleur or avec des reflets ambrés qui annonce un Champagne de corps et de structure.

Au nez, on retrouve des arômes de cerises à l'eau de vie et de fruits à noyau caractéristiques du Pinot : promesse d'un Champagne gourmand. La bouche riche et ample révèle des arômes poivrés et de fruits confits confirmant le bel équilibre du millésime et lui permet d'exceller tout au long d'un repas. Définitivement, un Champagne de gastronome.



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 • www.champagne-mandois.fr