PRODUCE OF FRANCE

CHAMPAGNE
À PIERRY

MANDOIS

BRUT ORIGINE

Vin de terroir

40 hectares

Vieux vins de garde

Complexité

Faible dosage

Style séculaire

Long potentiel de garde

Cordon Riche

Fruits murs

Tilleul

Arômes gourmands et riches

Notes miel

Légèrement toasté

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES DEPUIS 1735

CHAMPAGNE

MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE

BRUT ORIGINE

COLLECTION CLASSIQUE

Un Champagne de Terroir

Assemblage :
40% Chardonnay,
30% Pinot Noir,
30% Pinot Meunier

Vieillissement en caves :
3 ans

Dosage : 9 g/l

Accord mets/vins :
Apéritif, cocktail dinatoire

Disponible :
1/2 bouteille (0,375 l)
bouteille (0,75 l)
magnum (1,5l)

Or jaune pâle doté d'un cordon riche, cette cuvée d'assemblage dégage des arômes de fruits murs et des notes de tilleul. L'utilisation d'une forte proportion de vins de garde permet à ce Brut Origine, faiblement dosé, de définir le style Mandois dans l'expression naturelle du terroir.

Toujours régulier à travers le temps, issu d'un savoir-faire séculaire, il affirme une grande complexité notamment grâce à ses trois ans de bouteilles. En bouche, des arômes gourmands et riches développent quelques notes de miel légèrement toastées qui révèlent un long potentiel de garde.

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