



CHAMPAGNE  
- À PIERRY -  
**MANDOIS**

---

**BRUT ZÉRO**

*Connaisseurs*  
*Gastronome*  
*Grands Chefs*  
*Intense*  
*Salinité*  
*Prune fraîche*  
*Vieillessement*  
*Nez iodé, fumé*  
*Minéralité*  
*Exigence*  
*Evolution perpétuelle*  
*Révélation naturelle*  
*du terroir*



  
CHAMPAGNE  
**MANDOIS**  
1735  
PIERRY • FRANCE

**BRUT ZÉRO**  
COLLECTION CLASSIQUE



### *Un Champagne de Spécialiste*

**Assemblage :**  
40% Chardonnay,  
30% Pinot Noir,  
30% Pinot Meunier  
**Vieillessement en  
caves : 5 ans**  
**Dosage : 0 g/l**

**Accord mets/vins :**  
Filet de Saint-Pierre  
en croûte, méli-mélo  
de légumes de saison

**Disponible :**  
bouteille (0,75 l)

Ce Champagne d'une couleur profonde et très intense dégage un nez iodé, fumé, presque légèrement animal.

L'attaque en bouche assez vive développe une grande minéralité avec une évolution perpétuelle dans la flûte.

Absolument sans dosage, cette cuvée, préservée 5 ans sur lies, présente un volume incomparable terminant sur une longueur rappelant des arômes de prune fraîche. Né d'un partenariat avec les plus Grands Chefs issus de l'académie des Bocuse d'Or, ce Brut Nature, servi sur les meilleurs tables, est spécialement dédié à la Gastronomie.



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)