



CHAMPAGNE
- À PIERRY -
MANDOIS

BRUT ROSÉ
GRANDE RÉSERVE

Unique et personnelle

Fruit

Fraîcheur

Couleur

Finesse

Expression

Audacieux

Perfection

Douceur

Délicatesse

Délicieux

Equilibre parfait

Notes petits fruits rouges

Bouche ample

Arômes cerises mûres





CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE

BRUT ROSÉ GRANDE RÉSERVE

COLLECTION CLASSIQUE



Un Champagne de Gourmandise

Assemblage :
60% Pinot Noir,
30% Chardonnay,
10% Pinot Meunier

Vieillessement en caves :
2 ans et demi

Dosage : 8 g/l

Accord mets/vins :
Apéritif pour
les inconditionnels
ou dessert aux fruits rouges

Disponible :
bouteille (0,75 l)

D'une robe légèrement saumonée, ce rosé est issu d'une technique particulière au Champagne Mandois.

En effet, l'alliance du Rosé d'assemblage et du Rosé de saignée développe un équilibre parfait nous confirmant dans le choix d'une vinification personnelle et unique. Le nez exprime des notes de petits fruits rouges (griottes, fraises des bois, grenades) et laisse place à une bouche ample dévoilant des arômes de cerises mures. La douceur de cette cuvée exprime parfaitement le style délicat de notre rosé grande réserve.



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