MANDOIS

CHAMPAGNE

VICTOR ROSÉ 2007

Confidentiel

Unique

Subtil

Rose cristallin

*Féminin* 

Complexe

Délicat

Savoureux



PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES DEPUIS 1735



## **VICTOR ROSÉ 2007**

COLLECTION UNIQUE



Assemblage:
90% Chardonnay,
10% Pinot Noir
vinifiés en rouge,

Vieillissement en caves : 9 ans

Dosage:

**Disponible**: bouteille (0.75 l)

## 9 ans sur lies, une vinification en fûts de chêne et seulement 12000 flacons produits : Victor Rosé, une cuvée unique et confidentielle.

Ce rosé est un paradoxe car l'assemblage est composé en majorité de chardonnays issus de vieilles vignes (90%) et de de Pinots Noirs de Pierry vinifiés en rouge (10%). Le résultat est à la hauteur de l'assemblage : une association délicate entre la subtilité du Chardonnay et la complexité du Pinot Noir.

Ce Victor Rosé présente une robe étonnamment claire avec des bulles très fines. Le nez exhale à la fois des notes d'agrumes mêlés à des épices. L'attaque en bouche est immédiatement dominée par le Chardonnay qui marque son empreinte et s'associe à une belle fraicheur. La fin de bouche, quant à elle, est à la fois délicate et complexe exprimant des arômes subtils de fraises des bois.

Pour la plénitude de la dégustation, laisser le vin s'exprimer 5mn dans le verre avant de percevoir les meilleures saveurs.

Le moment de dégustation le plus adapté se situe en milieu paisible et en apéritif. Il peut accompagner quelques plats (poissons grillés) mais la subtilité de cette grande Cuvée s'apprécie sans artifice.

Actuellement, ce style de Rosé est unique en Champagne