



CHAMPAGNE  
- A PIERRY -  
**MANDOIS**

VICTOR 2008

*Cuvée rare*

*Vieilles vignes*

*Concentration raisins*

*vieillessement sur lies*

*Vinifié en petits fûts*

*7 ans*

*Richesse unique*

*Nectar*

*Série limitée*

*Arômes beurrés*

*Grand vin  
de Champagne*

*Miel et torréfaction*

*À partager  
entre connaisseurs*





CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE

**VICTOR 2008**

COLLECTION UNIQUE



*Un Champagne d'Exception*

**Assemblage :**  
100% Chardonnay

**Viellissement en caves :**  
7 ans

**Dosage :** 7 g/l

**Accord mets/vins :**  
Saint Jacques à la coque  
et caviar d'Aquitaine

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

Issu du meilleur millésime actuel sur le marché, Victor possède tous les atouts d'un très grand vin de Champagne : la robe d'un or intense précède un nez où les arômes beurrés et la complexité de fruits apportent une richesse unique.

On retrouve en bouche du miel ainsi que quelques notes de torréfaction et une profusion de saveurs liées à la concentration des raisins. C'est un vin gras où la vinification partielle sous-bois vient enrichir le terroir.

A partager entre connaisseurs.



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)