




CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE

Brut Origine

40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier

Zona di Produzione: Epernay

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica completamente svolta. L'utilizzo di una notevole proporzione di vino di riserva permette a questo Brut Origine, leggermente dosato, di definire lo stile Mandois nell'espressione naturale del terroir. Sempre uguale nel tempo, basato su un savoir-faire secolare, esprime una grande complessità

Affinamento: in bottiglia per minimo 40 mesi

Colore: giallo oro tenue con un ricco perlage

Profumo: bouquet ricco di fragranza e intensità con pan brioche allo zenzero, fiori bianchi e susine fresche

Sapore: dritto ed elegante ma piacevolmente opulento: cedro candito, caramello salato e caprifoglio

Acidità: 4,3 g/l

Amabilità: 7 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt - 3, 4.5, 6, 9, 12 e 15 lt

Grado Alcolico: 12,0% vol