Champagne Mandois Blanc de Blancs – Premier Cru – 2016

Nouveau packaging et 3ème année de conversion bio

Disponible en magnum & autres contenants

Situé à Pierry, village classé premier cru de la Champagne adossé à la Côte des Blancs, la Maison Mandois existe depuis 1735 et fait partie d'une des dernières familles indépendantes de

Propriétaires producteurs récoltants

Cépage : Le Blanc de Blancs (100% Chardonnay) est issu d'un assemblage de plusieurs terroirs où le Chardonnay se plait particulièrement.

Vinification : Parfaitement représentatif du millésime, il est légèrement dosé afin de laisser la qualité naturelle du Chardonnay s'épanouir pleinement.

Dégustation : C'est au moment privilégié de l'apéritif que les saveurs délicates de cette belle cuvée s'expriment au mieux pour le plus grand plaisir des amateurs. C'est l'une des cuvées qui remporte le plus grand succès auprès des amateurs du Champagne Mandois et de la grande restauration.

Elu meilleur Chardonnay effervescent au Monde en 2009 & 2011 !