# Champagne Mandois Brut “Origine” 37,5Cl

Nouveau packaging et 3ème année de conversion bio !

**Disponible en demie, magnum & autre contenant**

**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**

**Cépages :** L’assemblage harmonieux des 3 cépages (40% Chardonnay/ 30% Pinot noir/ 30% Pinot meunier) et de tous les crus de la propriété permet à cette Cuvée Brut Origine d’atteindre un équilibre parfait et une qualité remarquable.

**Vinification :** La présence également dans cette bouteille de 3 années consécutives et un minimum de 36 mois de vieillissement assurent une régularité de style.

**Dégustation :** Fruitée, dosée légèrement (9 grammes), cette cuvée trouve sa place en apéritif où elle exprime pleinement sa qualité naturelle.