Champagne Mandois Brut “Origine”

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.