Champagne Mandois Brut Rosé “Grande Réserve”

3ème année de conversion bio !

Cuvée également disponible en magnum 1,5l

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

Présenté en bouteille blanche, le Brut Rosé Grande Réserve est issu d’un assemblage d’un rosé de saignée et d’un rosé traditionnel. Le premier apportera un nez généreux et des arômes de fruits rouges à ce délicieux champagne. Le second donnera la finesse et l’élégance des grands champagnes rosés. Dosé justement, il peut être consommé à l’apéritif ainsi qu’au cours du repas où sa longueur fait merveille.

Cépages : 60% Pinot noir, 30% Chardonnay et 10% Pinot meunier

Vieillissement en caves : 2 ans et demi

Dosage : 8gr/l