Champagne Mandois “Brut Zéro” (brut nature)

3ème année de conversion bio !

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

Le Brut Zéro est un Champagne non dosé et traditionnellement servi dans l’enceinte même de la maison, après un dégorgement dit « à la volée ». Créée en collaboration avec Francis Bernard, Chef de Cave, le Brut Zéro est une cuvée vieillie 4 ans sur lies et sélectionnée pour exprimer la quintessence de ce style très Brut destiné à la Grande Gastronomie. D’une robe lumineuse aux délicats reflets d’or, il présente un nez d’un rare raffinement avec ses nuances de fleurs blanches et d’agrumes. Distingué et complexe, il se caractérise par des saveurs fruitées exprimant l’abricot et la pêche jaune. La fraîcheur exaltante surprend quand on connait le vieillissement sur lies de ce Champagne. L’élégance minérale et cristalline du Brut Zéro en fait un Champagne parfaitement adapté à la cuisine contemporaine.

Cépages : 40% Chardonnay, 30% Pinot noir et 30% Pinot meunier

Vinification : Vieillissement de 5 ans en caves

Dosage : 0 g/litre