# Champagne Mandois “Victor” Chardonnay Vieilles Vignes

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**

**Les vieilles vignes de plus de 50 ans** du vignoble Mandois sur Chouilly et Vertus entrent essentiellement dans la composition de cette symphonie. Les faibles rendements produits par les vieilles vignes apportent à la fois une structure et un équilibre entre concentration et finesse, indispensables à l’élaboration d’une grande cuvée. De plus, une partie de la récolte est vinifiée à l’ancienne, dans des fûts de chêne, comme le faisait Victor il y a plus d’un siècle pour apporter la rondeur et la complexité. La dégustation est à la hauteur de ce magnifique assemblage réalisé si méticuleusement. Le nez est délicat, les bulles très fines confèrent à cette cuvée une bouche onctueuse dotée d’une grande persistance et d’une harmonie parfaite.

Cépage : 100% Chardonnay

Vieillissement en caves : 7 ans

Dosage : 7gr/l