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