# Champagne Mandois “Victor” Rosé




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**

Ce Victor Rosé présente une robe étonnamment claire avec des bulles très fines. Le nez exhale à la fois des notes d’agrumes mêlés à des épices. L’attaque en bouche est immédiatement dominée par le Chardonnay qui marque son empreinte et s’associe à une belle fraicheur. La fin de bouche, quant à elle, est à la fois délicate et complexe exprimant des arômes subtils de fraises des bois. Pour la plénitude de la dégustation, laisser le vin s’exprimer 5mn dans le verre avant de percevoir les meilleures saveurs.

Cépages : 90% Chardonnay et 10% Pinot noir

Vieillissement en caves : 9 ans

Dosage : 7gr/l

Marraine de la Cuvée : Elodie Gossuin