

# Le Clos Mandois 2004 – Champagne prestige



## **Sur commande**

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**

### **Mandois crée le Champagne « After Dinner »**

Chez Mandois, nous avons imaginé depuis plus de 15 ans un Champagne qui impressionnerait à la fin d'un bon repas. Nous l'avons appelé « After Dinner ». Notre travail a commencé dans les vignes et nous avons fait des expérimentations avec des niveaux de maturité différents sur certaines parcelles parmi les 40 hectares du vignoble Mandois. Après de longues années, les dégustations ont révélé qu'un seul endroit donnait le résultat souhaité : Le Clos Mandois, un clos de 1,5 hectare planté en pinot meunier, situé autour de la propriété.

Une maturité parfaite, un élevage en fûts de chêne dans le plus pur style de la maison depuis 1735, un grand millésime, un vieillissement prolongé en cave... tout a été fait pour obtenir le goût unique d'un «After Dinner». Clos Mandois 2004 est né de cette idée et de ce long travail dans les caves. Près de 4000 kilos des meilleurs raisins sélectionnés sur une vigne de 1,5 hectare, au cœur des vignobles du domaine à Pierry, donnent une complexité unique, notamment grâce aux vieilles vignes de pinot meunier plantées en 1955.

Sa couleur or prononcée, l'extraordinaire complexité du nez et l'impressionnante intensité en bouche illustrent parfaitement notre recherche de la perfection et élèvent cette cuvée exceptionnelle dans la catégorie des grands vins de Champagne

Cépage : 100% Pinot meunier

Vieillessement en caves : 10 ans

Dosage : 5gr/l