

CHAMPAGNE



CLOS MANDOIS

Pierry


MANDOIS
CHAMPAGNE

PRODUCE OF FRANCE


MANDOIS
CHAMPAGNE

CLOS MANDOIS 2004
AFTER DINNER



Disponible : bouteille (0,75 l)

Assemblage :
100% Pinot Meunier
Vieillessement en caves :
10 ans
Dosage : 5 g/l

After Dinner, pour un moment d'exception

CHAMPAGNE MANDOIS
66, rue du Général de Gaulle 51530 PIERRY • FRANCE
Tél. : +33 3 26 54 03 18 • Fax : +33 3 26 51 53 66
Email : info@champagne-mandois.fr • www.champagne-mandois.fr

Création **Concepto** Reims



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.

Ce Champagne « After Dinner » est la révélation du Clos Mandois.

After Dinner



Mandois creates the “After Dinner” Champagne

At Mandois, for over 15 years, we have imagined a Champagne that would impress at the end of a fine meal. We called it “After Dinner”. Our work first began on the vines and we made experimentations with different level of maturities on some plots of the 40 hectares’ Mandois vineyards. After long years, tastings revealed that a single location gave us the desired result: The Clos Mandois, which is a 1.5 hectare enclosed vineyard planted with pinot meunier, located around the property.

A perfect maturity, an ageing in oak barrels in the true style of the house since 1735, a great vintage, a prolonged aging in our cellars... everything was done to obtain the unique taste of an “After Dinner”. Clos Mandois 2004 was born from this idea and this long work in the cellars. Nearly 4000 kilos of the finest grapes selected on a 1.5 hectares’ vineyard, in the heart of our estate vineyards in Pierry, provide a unique complexity, mainly due to the old vines of Pinot Meunier planted in 1955.

The deep gold color, the extraordinary complexity of the nose and the impressive intensity on the palate perfectly illustrate our search for perfection and position this exceptional cuvee in the category of the great wines of Champagne.

This “After Dinner” Champagne is the revelation of the Clos Mandois.