



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE



## BLANC DE BLANCS 2016 PREMIER CRU

Vigneron Négociant

Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

**Cépage :** 100 % Chardonnay  
1<sup>er</sup> CRU

**Région :** Côte des Blancs et Côte d'Épernay

**Village :** Chouilly, Vertus et Pierry

**Sol :** Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Culture :** Respect du vivant pour l'expression du minéral

**Vendange :** 2016

**Vinification :** En cuve inox à 80 %  
En fût de chêne à 20 %

**Maintien de la température à 18°C pour atteindre la finesse et la minéralité**

**Malolactique :** Oui

**Vieillessement :** 4 à 6 ans sur lies dans nos caves voûtées du 18e siècle

**Dégorgement :** Voir la contre étiquette

**Dosage :** 6 gr/ L - BRUT

**Production annuelle :** 60 000 bouteilles

**Robe :** Or pur et clair, dotée d'une effervescence crémeuse.

**Nez :** complexe, légères notes de noisettes révélant des arômes toastés et grillés.

**Bouche :** franche et énergique, un joli fruit se développe rappelant des notes d'abricot et de mirabelle. Une finale toute en finesse.