


CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE



BLANC DE NOIRS 2015

Vigneron Négociant

Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

Cépage : 100 % Pinot Noir

Région: La Côte des Bars et La Côte d'Epernay

Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

Age moyen des vignes : 30 ans

Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral

Vendanges : 2015

Vinification : En cuve inox

Recherche dans ce type de champagne du corps et de l'identité

Malolactique : Oui

Viellissement : 4 à 6 ans sur lies dans nos caves voûtées du 18^e siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 6 gr/ L - BRUT

Production annuelle : 32 000 bouteilles

Robe : Or miel, dotée de bulles très fines.

Nez : Riche et complexe, des arômes de mirabelle et pêche de vigne.

Bouche : Structurée et légèrement citronnée avec quelques notes d'amande.

Un joli Pinot Noir dégageant une richesse intense.

