CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE

ROSE GRANDE RESERVE

Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

Cépages : 60 % Pinot Noir 30 % Chardonnay 10% Pinot Meunier

Région : Côte des Blancs, Côte de d'Epernay, Côte de Sézanne et La Côte des Bars

Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

Age moyen des vignes : 30 ans

Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral

Vendanges : 2015 à 60 %
2014 à 30 %
2013 à 10 %

Méthode d'assemblage et de macération

Vinification : En cuve inox à 90 % et 10 % en fût de chêne

Malolactique : Oui

Vieillissement : 36 mois sur lies dans nos caves voutées du 18^{e} siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 7 gr/ L - BRUT

Production annuelle : 30 000 bouteilles

Robe : Légèrement saumonée.
Nez : Notes de fruits rouges, griottes, fraises et grenades.
Bouche : Ample aux arômes de cerises mures.

Gault&Millau

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2020