



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



VICTOR ROSE 2007 MANDOIS VIEILLES VIGNES

Cépages : 90 % Chardonnay 10 % Pinot Noir

Vignoble Mandois

Terroir : Chouilly, Vertus et une vieille vigne de La Côte de Sézanne
Pinot noir de Pierry

Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

Age moyen des vignes : 50 ans

Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral

Vendanges : 2007

Vinification : En cuve en inox à 70 %
En fût de chêne à 30 %

Malolactique : Oui

Vieillessement : 10 ans sur lies dans nos caves voutées du 18e siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 5 gr/ L - EXTRA BRUT

Production annuelle : 9 000 bouteilles

Robe : Rose claire avec des bulles fines.

Nez : Exalte des notes d'agrumes mêlés à des épices.

Bouche : Dominée par le Chardonnay, fraises sauvages et pain d'épices.

Pour la plénitude de la dégustation, laisser le vin s'exprimer 5 mn dans le verre avant de percevoir les meilleures saveurs.

