



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



VICTOR 2008 MANDOIS VIEILLES VIGNES

Cépages : 100 % Chardonnay

Vignoble Mandois

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

Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

Age moyen des vignes : 50 ans

Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral

Vendanges : 2008

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

Malolactique : Oui

Viellissement : 9 ans sur lies dans nos caves voutées du 18e siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 5 gr/ L - EXTRA BRUT

Production annuelle : 30 000 bouteilles

Robe : Or intense

Nez : Arômes beurrés et la complexité de fruits apportent une richesse unique.

Bouche : Miel ainsi que quelques notes de torréfaction et une profusion de saveurs liées à la concentration des raisins.

C'est un vin gras où la vinification partielle sous-bois vient enrichir le terroir.

