



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



BRUT ORIGINE

Vigneron Négociant

Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

Cépages : 40 % Chardonnay 30 % Pinot Noir 30 % Pinot Meunier

Région : Côte des Blancs, Côte d'Epernay, Côte de Sézanne
et 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 : 2016 à 60 %

2015 à 25 %

2014 à 10 %

2013 à 5%

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

Malolactique : Oui

Viellissement : 36 mois sur lies dans nos caves voutées du 18e siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 7 gr/ L - BRUT

Production annuelle : 150 000 bouteilles

Robe : Jaune pâle doté d'un cordon riche.

Nez : Arômes de fruits murs et des notes de tilleul.

Bouche : Gourmande et riche développant des notes de miel légèrement
toastées qui révèlent un long potentiel de garde.