



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



BRUT ZERO

Vigneron Négociant

Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

Cépages : 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir and 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 : 2015 à 60 %

2014 à 25 %

2013 à 10 %

2012 à 5%

Choix d'une cuvée axée sur une année mature de façon à posséder suffisamment de structure pour être non dosé.

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

Malolactique : Oui

Viellissement : 5 ans sur lies dans nos caves voutées du 18e siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 0 gr/ L - BRUT NATURE

Production annuelle : 20 000 bouteilles

Robe : Or profond et intense.

Nez : Iodé, fumé et légèrement animal.

Bouche : L'attaque est vive, développant une grande minéralité avec une évolution perpétuelle dans le verre.

Né d'un partenariat avec les Grands Chefs issus de l'académie des Bocuse d'Or.

