COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2019

BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU 2013 DE MANDOIS

UN CHAMPAGNE D'INTENSITÉ POUR LES FÊTES

La Maison Mandois dévoile son Blanc de Blancs 2013 :
Un pur joyau !

MANDOIS, LE CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Une longue tradition familiale, un savoir-faire vigneron et une véritable humilité, la Maison de champagne Mandois incarne l'excellence au cœur du village de Pierry depuis 1735. Ce village, classé Premier Cru de la Champagne, jouit d'une longue histoire vigneronne où les grands chardonnay sont reconnus depuis toujours et où le célèbre Frère Oudart, disciple de Dom Pérignon, repose dans la nef de l'église.

Claude Mandois tient les rênes de cette jolie maison champenoise, dont le vignoble en propre s'étend sur la Côte des Blancs, les Côtes d'Epernay et le Sézannais.
Les parcelles s'étendent sur quarante hectares en propriété, principalement en chardonnay (70%), puis 15% de pinot noir et 15% de pinot meunier, sans compter les approvisionnements issus de terroirs réputés, comme Chouilly, Vertus ou encore Epernay.

Situé à quelques mètres de la propriété, le Clos Mandois, d'un 1,5 hectare, incarne la quintessence de la Maison. Unique, véritable joyau, il est exclusivement planté en pinot meunier et donne naissance à une cuvée exceptionnelle. La passion du vin et l'excellence de la Maison passant nécessairement par une attention de tous les instants à la vigne, Claude Mandois s'est révélé être un précurseur en matière de travail des sols.

Depuis 2010, tout le vignoble est en effet travaillé un rang sur deux, permettant un enracinement plus profond des pieds. La maitrise du travail depuis la vigne se poursuit jusqu'aux chais, la Maison Mandois ayant adopté un travail de vinification sur-mesure, selon les Crus.

Les vins peuvent alors révéler leur propre personnalité, sublimant les terroirs dont ils sont issus.
Sachant donner du temps au temps, la Maison Mandois choisit un élevage et un vieillissement adaptés à chaque cuvée, les confiant à ses magnifiques caves, faites de voûtes en pierres meulières.

BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU 2013:

TOUT L'ESPRIT MANDOIS POUR SUBLIMER LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Composée d'un assemblage exclusif de grands chardonnay, cette cuvée incarne toute l'intensité d'un grand champagne, pétri d'élégance.

Né des grands terroirs de Chouilly, Vertus et Pierry, ce Blanc de Blancs Premier Cru 2013 présente une robe d'un or brillant et lumineux.

Le nez, expressif, s'offre à l'amateur de champagnes, sur des arômes d'agrumes, pêche de vigne et délicates notes florales avant de laisser place à une bouche à l'attaque franche et souple où la minéralité se fait déjà ressentir.

Un bel équilibre se distingue au palais, la cuvée flirtant harmonieusement entre l'intensité du fruit, la texture crémeuse et une grande fraîcheur, véritable signature de la Maison.
Ce dernier perdure longtemps en bouche, la finale s'étendant sur un sillage ciselé, pétri à la fois d'élégance et de gourmandise.

Un très joli Blanc de Blancs qui sera parfait dès l'apéritif avec son côté crayeux mais également sur un plateau de fruits de mer, sans oublier un poisson noble..

La cuvée Blanc de Blancs Brut Premier Cru 2013 est disponible chez les meilleurs cavistes au prix de 31 € TTC.

FORCE4 CONSEIL & COMMUNICATION
01 44 40 27 30
sophie@agence-force4.com / alexia@agence-force4.com