

LE CLOS MANDOIS 2008 : UN FLACON D'EXCEPTION !

LA MAISON MANDOIS PRÉSENTE SON CLOS 2008, UN GRAND CHAMPAGNE D'UNE RARETÉ ET D'UNE FINESSE INCOMPARABLE.



MANDOIS, UN CHAMPAGNE D'AUTEUR

Propriétaire d'un vignoble de 40 hectares à Pierry, la maison Mandois incarne non seulement la tradition vigneronne mais également l'excellence de la modernité.

Incarnant la neuvième génération, Claude Mandois tient les rênes de la maison champenoise qui peut s'enorgueillir de posséder en propre 40 hectares, s'étalant sur la Côte des Blancs, les Côtes d'Épernay et le Sézannais.

Le chardonnay y tient le premier rôle, puisqu'il représente 70% de l'encépagement, suivi de 15% de pinot noir et 15% de pinot meunier, sans compter les approvisionnements issus de terroirs réputés, comme Chouilly, Vertus ou encore Épernay.

La Maison a également la chance de posséder un véritable joyau : le Clos Mandois. A quelques pas seulement de la propriété, ce Clos unique d'1,5 hectare est uniquement planté en pinot meunier et donne naissance à une cuvée exceptionnelle.

Grâce au travail et aux convictions de Claude Mandois, véritable précurseur, tout le vignoble est labouré et enherbé, permettant ainsi un enracinement plus profond des pieds.

Chaque parcelle bénéficie d'une attention sur-mesure, pour obtenir la meilleure matière première et laisser le terroir s'exprimer.

CLOS MANDOIS 2008 : UNE CUVÉE RARE

Ce clos d'1,5 hectare planté en mono-cépage donne naissance à un champagne d'exception qui célèbre la finesse, l'élégance et le savoir-faire d'un vigneron hors-pair.



Le tirage est confidentiel pour cette cuvée qui est réservée aux amateurs éclairés avec seulement 4912 bouteilles. Le Clos Mandois a été l'objet de toutes les attentions avec une vinification parcellaire, un passage en fût de chêne et un vieillissement de 10 ans sur lies.

Sa robe or à l'effervescence très légère laisse place à un premier nez de fruit confit et de miel qui tend à évoluer vers la brioche et à se toaster légèrement.

La bouche onctueuse et crémeuse s'épanouit quant à elle sur une finale minérale et tendue, qui développe des arômes tertiaires de pruneaux rappelant le style des très vieux cognacs.

Dotée d'une expression pure grâce notamment au faible dosage, cette cuvée d'exception prend une place privilégiée en se dégustant en « After Dinner », pour une belle volupté au rendez-vous.

Le Clos 2008 est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 143 €.