



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE



## COLLECTION 1735 **BLANC DE NOIRS 2018**

*Un Champagne de caractère*

### L'ÉLABORATION

#### ASSEMBLAGE

100% de Pinot Noir. Millésime 2018.

#### VINIFICATION

Fermentation de 80% du vin en inox et de 20% sous bois.  
Le dosage est de 6g/l de sucre.

#### VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à quatre ans.

### LA DÉGUSTATION

#### À L'OEIL

Robe or pâle aux reflets légèrement cuivrés.

#### AU NEZ

Premier nez marqué par des arômes intenses de fruits à chair blanche tels que la poire et la reine-claude, accompagnés de notes de mirabelle et de pâte de coing. À l'aération, des touches briochées et grillées émergent, rappelant le pain toasté et la noisette fraîche, tandis que des nuances épicées de noix de muscade et de gingembre viennent complexifier l'ensemble.

#### EN BOUCHE

L'attaque est structurée révélant une texture soyeuse. Le fruit s'exprime pleinement avec des notes de pêche jaune et de fruits secs, équilibrées par la trame minérale apportant fraîcheur et tension. La finale est marquée par une légère amertume évoquant le zeste d'orange confit et les épices douces.

### À TABLE

#### ACCORDS

Idéal à table pour accompagner un filet de biche aux aïelles ou un foie gras sésame, miso et chutney de mangue.

#### CONSERVATION

Peut être dégusté dès à présent ou conservé jusqu'à une dizaine d'années en cave. Servir de 8 à 10°C.

### — *La genèse*

C'est en étant ébloui par la qualité des Pinot Noir utilisés pour l'assemblage du Brut Origine que Claude Mandois décide en 2012 d'élaborer une cuvée dédiée. Il sélectionne avec soin les Pinot Noir issus des plus belles parcelles des vignerons, amis de la famille Mandois.

### — *L'intention*

L'élaboration de ce Blanc de Noirs est pensée pour allier fraîcheur et complexité.

### — *Le mot du Chef de Caves*

Cette cuvée permet de proposer un autre style Mandois et ce, avec des raisins d'achat dont nous connaissons la qualité et dont nous sommes fiers.