



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION ORIGINE **BRUT ORIGINE**

Le prélude au style de la maison Mandois

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

40% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 30% de Pinot Meunier. L'année de base est 2020 à laquelle nous avons mêlé les millésimes 2017, 2018 et 2019.

VINIFICATION

Fermentation de 90% du vin en inox et de 10% sous bois.
Le dosage est de 7g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à trois ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe jaune pâle aux reflets argentés.

AU NEZ

Premier nez de fruits à chair blanche avec des notes de pêches et d'abricots. L'aération apporte des notes de miel et de noisettes grillées.

EN BOUCHE

Attaque fraîche. Bouche ample et gourmande avec des arômes fruités et pâtisseries.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner des gougères à la mimolette ou un velouté de cèpes au mascarpone.

CONSERVATION

À apprécier dans sa jeunesse bien que sa qualité lui permette de traverser quelques années. Servir de 8 à 10°C.

— La genèse

Le Brut origine est la première cuvée élaborée par Claude Mandois lors de son arrivée à la Maison en 1982 sans l'aide de son père ou de son grand-père.

— L'intention

La vinification et le vieillissement sont réalisés dans le but d'obtenir un vin à la fois frais et ample.

— Le mot du Chef de Caves

L'assemblage du Brut origine est le plus stimulant en tant que Chef de Caves. L'utilisation des trois cépages ainsi que l'implication des vins de réserve offrent le plus large choix et nous permet d'être le plus fidèle possible au style de la maison Mandois.