



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION ORIGINE **BRUT ZÉRO**

La pureté du Champagne et de son terroir

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

40% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 30% de Pinot Meunier. L'année de base est 2019 à laquelle nous avons mêlé les millésimes 2016, 2017 et 2018.

VINIFICATION

Fermentation de 90% du vin en inox et de 10% sous bois.
Le dosage est de 0g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à quatre ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe dorée aux reflets légèrement cuivrés.

AU NEZ

Premier nez marqué par des notes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse mais aussi par de la pomme verte. L'aération laisse émerger de l'amande ainsi que des touches de fleurs blanches telles que l'aubépine.

EN BOUCHE

Le non-dosage offre une attaque vive. La tension bien présente est enrobée par une fine mousse. La bouche évolue vers des notes de fruits du verger comme la poire mais aussi vers des notes d'agrumes confits. La touche saline et les beaux amers prolongent la finale.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner un ceviche de dorade ou un carpaccio de veau au citron caviar et au parmesan.

CONSERVATION

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

— La genèse

Par le passé, le Champagne se goûtait sans liqueur juste après le dégorgement effectué à la volée pour connaître la qualité intrinsèque du vin. C'est cet instant privilégié que nous avons reproduit avec cette qualité non-dosé, très appréciée des connaisseurs.

— L'intention

Le non-dosé est fait pour exprimer la qualité intrinsèque du vin et de son terroir. La garde permet une extraction plus poussée des arômes présents dans les lies mais aussi d'équilibrer le vin.

— Le mot du Chef de Caves

L'ouverture du non-dosé est un moment important lors d'une dégustation car il représente nos Champagnes sans artifice. Sa qualité atteste donc de celle de la Maison Mandois.