



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION UNIQUE **CLOS MANDOIS 2012**

*L'autre dimension de la Champagne
exprimée par un Clos*

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Pinot Meunier. Millésime 2012.

VINIFICATION

Fermentation de 100% sous bois. Pas de fermentation malolactique.
Le dosage est de 5g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à dix ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe dorée aux reflets ambrés.

AU NEZ

Premier nez marqué par des arômes de fleurs blanches tels que l'acacia et le tilleul et de fruits à noyau tels que la pêche et la quetsche mais aussi par des arômes de miel. Après aération, des notes plus complexes de noix et de brioche se révèlent, accompagnées de touches de bergamote confite.

EN BOUCHE

L'attaque est vive et ronde. Les fruits noirs prennent place avec des notes de mûres et de myrtilles. Le milieu de bouche, soyeux, donne vie à des arômes plus évolués de réglisse. La trame ciselée et saline réveille l'ensemble et permet une grande persistance aromatique.

À TABLE

ACCORDS

Idéal pour accompagner un filet de St Pierre lardé et truffé avec des pommes boulangères ou un risotto crémeux aux artichauts et au vieux parmesan.

CONSERVATION

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

— *La genèse*

Les Pinot Meunier du Clos ont toujours été vinifiés séparément et étaient systématiquement distingués lors de nos dégustations d'assemblage. Claude décide alors d'en faire une cuvée unique et de donner à ces joyaux toute la place qu'ils méritent.

— *L'intention*

Après son débouillage, le jus est entonné en demi-muids puis lancé en fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est bloquée. Au repos pendant huit mois, les vins ne seront manipulés que lors de la mise en bouteille. Toute la stabilisation se fera pendant le vieillissement en cave. Cette vinification a pour but de protéger le vin de l'oxygène.

— *Le mot du Chef de Caves*

Ce Champagne est à nul autre pareil : un 100% Pinot Meunier de si longue garde est un vin d'exception qui permet de faire découvrir une nouvelle dimension du Champagne.