



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION UNIQUE **VICTOR BLANC DE BLANCS 2013**

Les vieilles vignes de Chardonnay de la maison au cœur d'un grand Champagne

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay. Millésime 2013.

VINIFICATION

Fermentation de 70% du vin en inox et de 30% sous bois. Le dosage est de 5g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à huit ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe jaune intense aux reflets dorés.

AU NEZ

Premier nez marqué par des arômes d'agrumes confits, de noisette grillée et de pain d'épices. L'aération dévoile des notes de beurre frais, de vanille et de truffe blanche.

EN BOUCHE

L'attaque est ample et soyeuse, soutenue par une effervescence délicate et parfaitement intégrée. Les notes de mirabelle et de zestes de citron évoluent vers des nuances briochées et torréfiées. La finale, longue et saline, révèle des touches crayeuses.

À TABLE

ACCORDS

Idéal pour accompagner une ballotine de pintade pommes boulangères et sauce au poivre vert ou de la joue de porc confite aux pommes et aux châtaignes.

CONSERVATION

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

— *La genèse*

Quelques années après avoir fondé le club des viticulteurs en 1971, Henri Mandois choisit de créer sa propre cuvée. C'est alors la naissance de notre cuvée spéciale Victor Mandois en hommage au premier vinificateur de la famille.

— *L'intention*

Pour la vinification de la cuvée Victor, nous utilisons les vieilles vignes de la maison. Elles ont entre 35 ans et 80 ans : leur rendement est faible et ainsi les jus concentrés. Les vins obtenus sont équilibrés et complexes, ils peuvent être gardés longtemps.

— *Le mot du Chef de Caves*

Cette cuvée est une fierté pour la maison Mandois car elle possède toute la finesse et la complexité que nous aimons dans les vins de Champagne. Son potentiel de garde est élevé.