

# Mandois

Francia - Champagne - Pierry



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Mandois / Victor Mandois

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica Certificata

**Ettari** 37

**Bottiglie prodotte** 500.000

## BRUT ORIGINE

40% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier

**Zona di produzione:** Epernay

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione alcolica e malolattica completamente svolta. L'utilizzo di una notevole proporzione di vino di riserva permette a questo Brut Origine, leggermente dosato, di definire lo stile Mandois nell'espressione naturale del terroir. Sempre uguale nel tempo, basato su un savoir-faire secolare, esprime una grande complessità

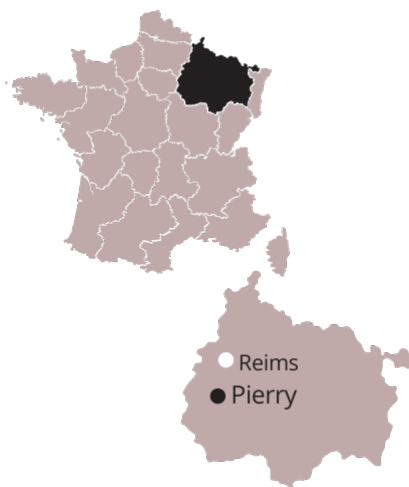
**Affinamento:** in bottiglia per minimo 40 mesi

**Colore:** giallo oro tenue con un ricco perlage

**Profumo:** bouquet ricco di fragranza e intensità con pan brioche allo zenzero, fiori bianchi e susine fresche

**Sapore:** dritto ed elegante ma piacevolmente opulento: cedro candito, caramello salato e caprifoglio

**Grado Alcolico:** 12% vol



La Maison fu fondata nel 1860 da Victor Mandois, un precursore visionario che aveva iniziato a vinificare e vendere i propri vini a Epernay. Nel 1905 Auguste Mandois trasferisce la sede a Pierry dove prima suo figlio Henry e poi suo nipote Michel hanno ingrandito il "vignoble" consolidando l'azienda. Claude Mandois è il presidente e colui che ha portato l'azienda alla sua attuale dimensione; gestisce i 33 ettari della proprietà di cui 13 classificati premier cru e vitati nella maggior parte a chardonnay. La Maison, sulla spinta del suo patron, ha intrapreso la strada dell'Agricoltura Biologica, una tra le sole in Côte de Blancs, per la quasi totalità dei suoi vigneti, confermando come ogni cuvée, elaborata secondo la tradizione "champenoise", rifletta un suo stile proprio che ben si adatta agli champagne "de garde". Dai vini "classici" fino al Clos Mandois passando per la superba interpretazione dei Victor, l'azienda di Pierry conferma la sua grande personalità. Una Maison che pur nel rispetto della tradizione è sempre al passo con i tempi e ad oggi rappresenta a pieno titolo la Côte de Blancs esaltando al meglio lo chardonnay che rappresenta il 70% della proprietà.