

# 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 ROSÉ GRANDE RÉSERVE

60% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

**Zona di produzione:** Epernay

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** realizzato tramite un connubio tra «Rosé d'assemblage» (ottenuto unendo il vino rosso e la base di vino bianco) e «Rosé de saignée» (ottenuto per macerazione delle bucce a bacca nera)

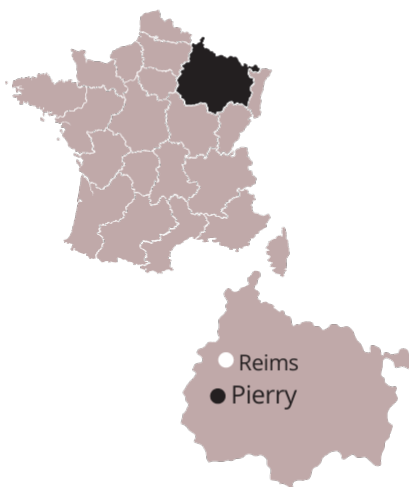
**Affinamento:** in bottiglia per 30 mesi sui lieviti

**Colore:** rosato, tendente al rosa salmone

**Profumo:** note di piccoli frutti rossi (amarena, fragolina di bosco, melagrana)

**Sapore:** ampio al palato, rivela aromi di ciliegia matura

**Grado Alcolico:** 12% vol



La Maison Mandois, fondata nel 1735 e situata tra la Valle della Marna e la Côte des Blancs a Pierry, è un'azienda di Champagne familiare rinomata per la sua eccellenza artigianale e la qualità delle sue cuvée. Attualmente gestita da Claude Mandois, che rappresenta la nona generazione della famiglia, la Maison combina tradizione e innovazione, portando avanti un approccio di precisione e raffinatezza in ogni bottiglia. La storia della Maison è ricca di figure chiave, come Victor Mandois, che per primo vinificò annate diverse, e Auguste, che nel 1905 trasferì l'attività a Pierry, ampliando vigneto e cantina. Dal 1982, sotto la guida di Claude, l'azienda ha intrapreso un percorso verso la viticoltura ecologica e, dal 2017, i suoi 33 ettari di vigneti sono certificati in agricoltura biologica, rendendola una delle più grandi proprietà biologiche della Champagne. Specializzata nello Chardonnay, che copre il 70% della tenuta, la Maison Mandois propone vini che spaziano dai classici al prestigioso Clos Mandois e alla cuvée Victor, incarnando una tradizione secolare pur rimanendo sempre al passo con i tempi.