

Mandois

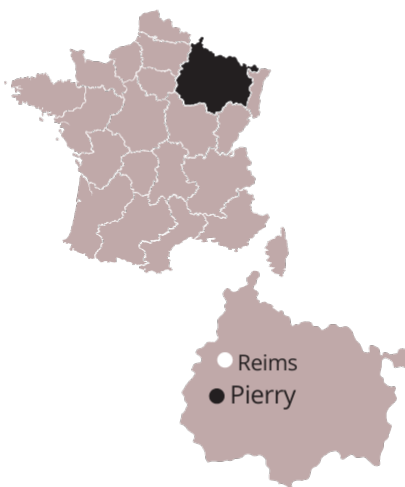
Francia - Champagne - Pierry



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



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 di 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

Proprietà / Fondatori Famiglia Mandois / Victor Mandois

Inizio Attività 1860

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 37

Bottiglie prodotte 500.000

Nasce ad Epernay nel 1760 Jean Mandois, ed è il primo vignaiolo della famiglia: nel 1905 Auguste Mandois si trasferisce a Pierry, villaggio classificato 1er Cru, dove inizia a produrre un proprio champagne. La maison è ora affidata a Claude Mandois il quale gestisce i 37 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 del 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 con vini fini ed eleganti.