CUZZIOLGRANDIVINI

Mandois

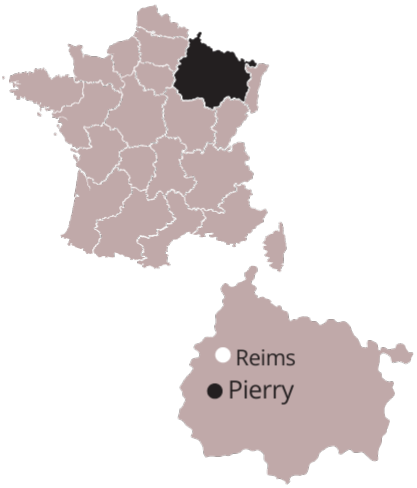
Francia - Champagne - Pierry

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

CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE



Proprietà / Fondatori Famiglia Mandois / Victor Mandois
Inizio Attività 1735
Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata
Ettari 33
Bottiglie prodotte 500.000

La Maison Mandois, fondata nel 1735 e situata a Pierry, tra la Valle della Marna e la Côte des Blancs 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.