

Mandois

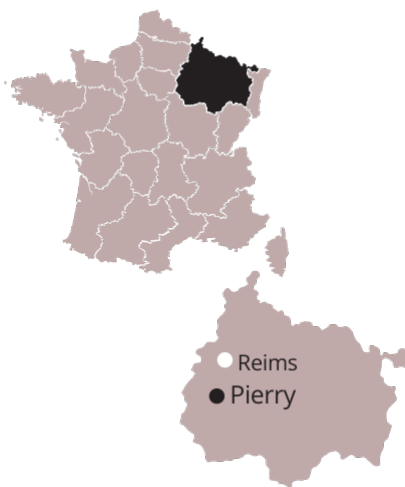
Francia - Champagne - Pierry



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



BRUT ZERO

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

Zona di produzione: Epernay

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: il 40% del vino deriva da vini di riserva, il 10% del vino fermenta in legno, svolgendo poi anche la fermentazione malolattica

Affinamento: in bottiglia per 60 mesi

Colore: giallo intenso

Profumo: aromi fruttati di albicocca e pesca gialla, agrumi

Sapore: minerale con note di prugna fresca nel finale

Grado Alcolico: 12% vol

Proprietà / Fondatori Famiglia Mandois / Victor Mandois

Inizio Attività 1860

Vitivinicultura Tradizionale / Biologica Certificata

Ettari 37

Bottiglie prodotte 500.000

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.