

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

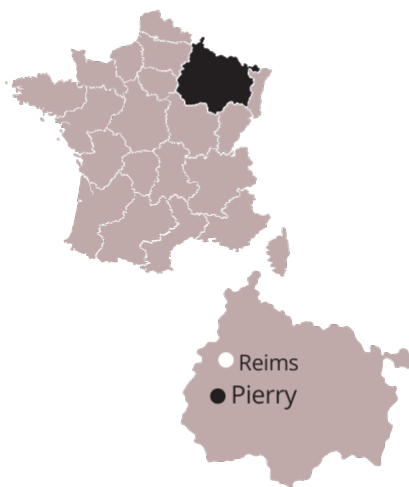
Affinamento: in bottiglia per 60 mesi

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 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.