

# Mandois

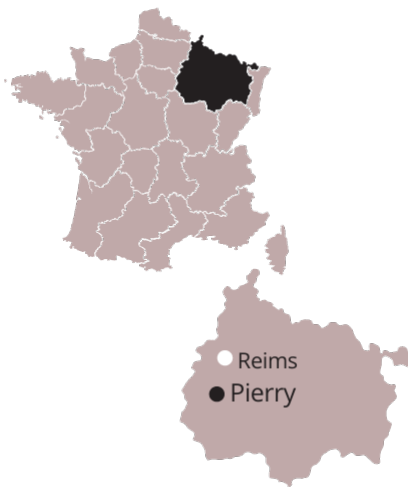
Francia - Champagne - Pierry



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE



## CLOS MANDOIS EXTRA-BRUT

100% Pinot Meunier

**Zona di produzione:** Epernay

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** vinificazione parcellare seguita da un passaggio in botti di rovere

**Affinamento:** in bottiglia per 10 anni sui lieviti

**Colore:** giallo oro

**Profumo:** champagne "after dinner" con un complesso bouquet di mela verde, agrumi, mandorle fresche e una sottile nota affumicata

**Sapore:** grande equilibrio in bocca tra acidità e raffinati aromi di frutta. Uno champagne straordinariamente intenso con un finale lungo e una grande longevità

**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.