

Mandois

Francia - Champagne - Pierry



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

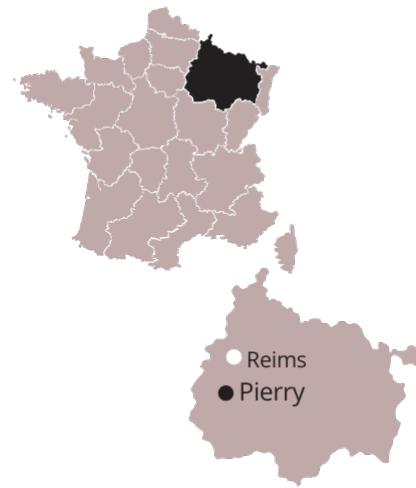
Profumo: champagne "after dinner" con un complesso bouquet di mela verde, agrumi, mandorle fresche e una sottile nota affumicata

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



CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE



Proprietà / Fondatori Famiglia Mandois / Victor Mandois

Inizio Attività 1735

Vitivinicoltura 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.