

# Mandois

Francia - Champagne - Pierry



CHAMPAGNE  
**MANDOIS**

1735

PIERRY • FRANCE

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Mandois / Victor Mandois

**Inizio Attività** 1860

**Vitivinicultura** Tradizionale / Biologica Certificata

**Ettari** 37

**Bottiglie prodotte** 500.000

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS  
MILLÉSIME PREMIER CRU

**100% Chardonnay**

**Zona di produzione:** Epernay

**Terreno:** argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** il 20% dello Chardonnay (proveniente interamente da vigneti 1er Cru) viene vinificato in legno mentre il restante in acciaio. Fermentazione malolattica interamente svolta

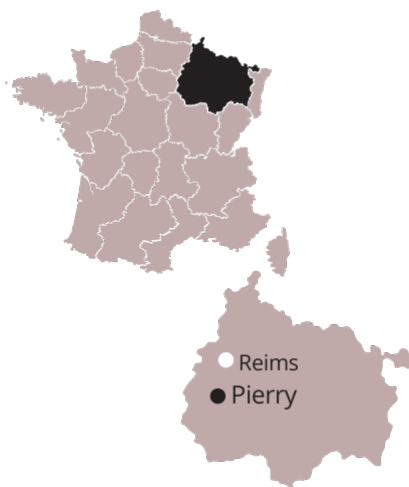
**Affinamento:** in bottiglia per 60 mesi sui lieviti

**Colore:** giallo oro brillante

**Profumo:** aromi di agrumi accompagnati a note di ananas, albicocca e pesca

**Sapore:** l'esordio in bocca è morbido e caratterizzato da una grande mineralità derivante dai sottosuoli gessosi. Termina con sensazioni di cremosità caratterizzate da sentori di vaniglia

**Grado Alcolico:** 12% vol



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.