

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

VICTOR BRUT BLANC DE BLANCS
MILLÉSIME

100% Chardonnay

Zona di produzione: Epernay

Terreno: argillo-calcareo

Vendemmia: manuale

Vinificazione: vinificazione in legno per il 30%, fermentazione malolattica completamente svolta

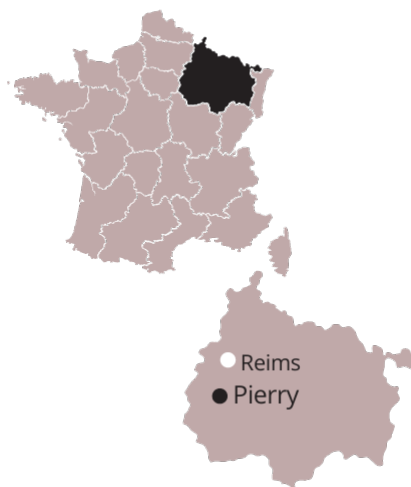
Affinamento: in bottiglia per 84 mesi sui lieviti

Colore: giallo oro intenso

Profumo: aromi complessi riflettono un assemblaggio di uve provenienti da vecchie vigne

Sapore: armonia perfetta e sapori di lunga durata, cremoso, con note di tiglio

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.