LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

CHAMPAGNE AOP BRUT ROSE GRANDE RESERVE
CHAMPAGNE MANDOIS

L'HISTOIRE …

La Maison Mandois figure parmi les rares Maisons indépendantes en Champagne. Établie à Pierry, aux portes d'Épernay, elle est propriétaire d'un vignoble qui s'étend sur 40 hectares. Claude Mandois représente la 9ème génération et applique la même tradition viticole depuis 1735. La Maison Mandois est toujours restée fidèle aux valeurs de ses fondateurs, Jean Mandois, contemporain de Frère Oudart ainsi que Victor Mandois qui fut le précurseur et visionnaire de la Maison.
En 2010, Claude Mandois décide d'appliquer la culture alternative sur l'ensemble des vignes (travail du sol un rang sur deux). La résultante a été un enracinement plus profond de la plante et une expression naturelle du terroir. A ce jour Champagne Mandois reste un pionnier dans cette démarche.

LE VIN …

Région : Champagne
Appellation : Champagne
Millésime : SM
Couleur : Rosé
Cépage(s) : 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Degré : 12%
Contenant : 75cl

LA DÉGUSTATION :
Œil : robe légèrement saumonée
Nez : notes de fruits rouges (griottes, fraises des bois, grenades)
Bouche : ample, avec des arômes de cerises mûres

CONSEIL DE DÉGUSTATION :
Température à 10°C.
À consommer dès maintenant.
À déguster avec un délicieux dessert aux fruits rouges.

Ce Champagne rosé est issu d'une technique particulière au Champagne Mandois. L'alliance du Rosé d'assemblage et du Rosé de saignée développe un équilibre parfait.

1841 Rte de Coconville, Ouville-la-bien-tournée, 14170 ST-PIERRE-EN-AUGE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 - contact@libergevins.com