



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



MAISON VIGNERONNE A PIERRY DEPUIS 1735

ROSE GRANDE RESERVE

Cépages : 60 % Pinot Noir 30 % Chardonnay 10% Pinot Meunier

Régions : Côte des Blancs, Côte de d'Épernay, Côte de Sézanne et
La Côte des Bars

Sol : Argile Rouge, Craie, Pierre calcaire, Silex

Age moyen des vignes : 25 ans

Culture : Respect du vivant pour l'expression du minéral

Vendanges : 2015 à 60 % 2014 à 30 %
2013 à 10 %

Méthode d'assemblage et de macération

Vinification : En cuve inox à 90 % et 10 % en fût de chêne

Malolactique : Oui

Viellissement : 36 mois sur lies dans nos caves voûtées du 18^{ème} siècle

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 7 gr/ L - BRUT

Production annuelle : 30 000 bouteilles

Robe : Légèrement saumonée.

Nez : Notes de fruits rouges, griottes, fraises et grenades.

Bouche : Ample aux arômes de cerises mûres.

ACCORDS METS ET VINS

Bistro : Salade de fraises au basilic

Gastro : Tatin aux pommes et caramel d'hibiscus

