



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION 1735 **BLANC DE BLANCS 2019**

La cuvée identitaire de la Maison

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

100% de Chardonnay. Millésime 2019.

VINIFICATION

Fermentation de 80% du vin en inox et de 20% sous bois.
Le dosage est de 6g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à quatre ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe jaune pâle aux reflets dorés.

AU NEZ

Premier nez sur des notes d'agrumes telles que le citron confit et les zestes de bergamote suivies de notes de fruits du verger et d'amande fraîche. L'aération dévoile des arômes de fleurs blanches comme l'acacia mais aussi des notes pâtisseries de pain grillé et de brioche beurrée ainsi que des notes épicées de poivre vert et de gingembre.

EN BOUCHE

L'attaque est marquée par la vivacité et la pureté. La pêche blanche et la mirabelle se développent pour laisser place à la noisette fraîche puis grillée. La salinité apporte de la profondeur et prolonge la finale.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner un filet de Saint-Pierre au beurre blanc ou une volaille à la crème d'ail noir et aux pommes soufflées.

CONSERVATION

Peut être dégusté dès à présent ou conservé jusqu'à une dizaine d'années en cave. Servir de 8 à 10°C.

— *La genèse*

La fraîcheur et l'amplitude des Chardonnay couplées à la diversité des crus définissent dans cette cuvée le Champagne que l'on aime déguster. C'est la cuvée favorite des Mandois lors des réunions de famille.

— *L'intention*

Le Blanc de Blancs millésimé est la cuvée identitaire de la Maison Mandois. La maison étant autonome sur l'approvisionnement de ses Chardonnay, cette cuvée illustre le savoir-faire et le goût Mandois. Sa vinification minutieuse à l'abri de l'oxygène et son élevage de plus de quatre ans font de ce Blanc de Blancs un Champagne à la fois frais et complexe.

— *Le mot du Chef de Caves*

L'assemblage de cette cuvée est stimulant et complexe par sa diversité des crus de Chardonnay. Son élaboration permet de comprendre à elle seule toute la diversité que peut offrir le Chardonnay.