



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION ORIGINE **ROSÉ GRANDE RÉSERVE**

*Un rosé sur-mesure mêlant saignée
et assemblage*

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

40% de Pinot Meunier, 30% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. L'année de base est 2021 à laquelle nous avons mêlé les millésimes 2018, 2019 et 2020.

VINIFICATION

Fermentation de 90% du vin en inox et de 10% sous-bois. Assemblage de 5% de rosé de saignée et 5% de vin rouge. Le dosage est de 8g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à deux ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe rose saumon aux reflets argentés.

AU NEZ

Premier nez sur des notes de fruits rouges frais telles que la framboise, la groseille et la fraise des bois. L'aération dévoile des notes fruitées plus nuancées de griotte, d'orange sanguine mais aussi de légères notes épicées de poivre blanc et de gingembre, le tout enrobé par des notes de brioche beurrée.

EN BOUCHE

L'attaque est ciselée et soyeuse. Les fruits dominant avec de la fraise des bois et des écorces d'orange confites révélant des notes acidulées et amères. Ces dernières permettent une belle allonge.

À TABLE

ACCORDS

Idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner une sole à la milanaise et un crémeux d'artichauts ou une salade de fraises avec une chantilly basilic.

CONSERVATION

À apprécier dans sa jeunesse bien que sa qualité lui permette de traverser quelques années. Servir de 6 à 8°C.

— La genèse

Le rosé a fait son apparition en Champagne dans les années 70. Henri Mandois, grand-père de Claude, poussé par ses clients, fut l'un des précurseurs de cette cuvée devenue incontournable.

— L'intention

Le goût Mandois s'éloigne de la pure saignée, mêlant rosé de saignée et rosé d'assemblage. La saignée en cours de macération apporte un goût de fruit frais et léger alors que la couleur recherchée sera ajustée grâce au vin rouge obtenu à la fin de cette même macération. Le dosage permet l'expression du fruit alors que la part de bois et la garde permettent un équilibre entre rondeur et fraîcheur.

— Le mot du Chef de Caves

La vinification en rouge est toujours un moment délicat de la vendange. En amont la maturité est suivie de près pour obtenir la meilleure matière première possible. S'ensuit la macération où le jus est régulièrement dégusté car le goût peut varier très rapidement. La durée de macération et la date de saignée ne sont jamais les mêmes en fonction des millésimes ce qui rend chaque vinification unique.