



CHAMPAGNE
MANDOIS

1735

PIERRY • FRANCE



COLLECTION UNIQUE **VICTOR ROSÉ 2016**

*L'expression des vieilles vignes de
Chardonnay dans un rosé de garde*

L'ÉLABORATION

ASSEMBLAGE

90% de Chardonnay et 10% de Pinot Meunier. Millésime 2016.

VINIFICATION

Fermentation de 70% du vin en inox et de 30% sous bois. Le dosage est de 6g/l de sucre.

VIEILLISSEMENT

Le vieillissement sur lies est supérieur à huit ans.

LA DÉGUSTATION

À L'OEIL

Robe rose pêche aux reflets cuivrés.

AU NEZ

Premier nez dominé par des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la groseille. L'aération révèle des notes de fruits jaunes à noyau, des touches de poivre rouge et de pétales de rose séchés.

EN BOUCHE

L'attaque est ample et vive. La fraîcheur du Chardonnay équilibre la structure du Pinot Meunier, dévoilant des saveurs de framboise, d'abricot et de praline. La finale est longue, saline, avec une touche légèrement boisée et torréfiée.

À TABLE

ACCORDS

Idéal avec un fenouil braisé au jus réduit de carapaces ou un vol au vent de bœuf braisé, émulsion de pleurotes et fève tonka.

CONSERVATION

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

— La genèse

Grâce à un assemblage comprenant des vieilles vignes de Chardonnay et de Pinot Meunier de Pierry, Claude Mandois réalise un tour de force en proposant un vin d'une complexité et d'un raffinement fidèles à la maison.

— L'intention

Cette cuvée est vinifiée dans le but d'élaborer un rosé de garde. À l'assemblage, la teinte recherchée est marquée car le vieillissement sur lies va l'atténuer. Dans un même temps, le goût évolue, passant des fruits rouges frais à des notes plus poivrées et épicées.

— Le mot du Chef de Caves

Le dégorgement du Victor Rosé est toujours un moment clé, révélant sa couleur cuivrée et ses notes épicées imaginées 8 ans auparavant.