

Champagne Mandois Brut *Origine*

Henry Mandois

Herkunft

Pierry / Epernay - Champagne

Rebstock

40% Chardonnay

30% Meunier

30% Pinot Noir

Farbe

Schön funkelndes Goldgelb

Duft

Erfrischend und gleichzeitig nobel die Nase; leichter Pfirsich- und Zitrusgeschmack, vermischt mit zarten Hefe- und Nussaromen

Geschmack

Diskreter Geschmack von Südfrüchten und ein überaus runder und trockener Abgang ergeben ein perfektes Zusammenspiel der weich und angenehm perlend im Gaumen bleibt.

Gradazion

12% vol.

Verfeinerung

Durch die harmonische Assemblage der drei Rebsorten erreicht diese Cuvée eine ausgewogene Balance von bemerkenswerter Qualität. Der Verschnitt von dreier aufeinander folgenden Jahrgänge, führt zu der grossen Beständigkeit im Stil. Dank der Tatsache, dass Mandois-Champagner sehr niedrig dosiert sind, behalten die Cuvées ihre Authentizität und ihre Frische.



weinonline.ch