

# 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