


CHAMPAGNE
MANDOIS
1735
PIERRY • FRANCE

Vignerons depuis 1735 à Pierry
Propriétaire d'un vignoble de 37 hectares

CHOUILLY

GRAND CRU

LE NORD



BLANC DE BLANCS
GRAND CRU DE LA CÔTE DES BLANCS

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol : Craie marine, fraîche et compacte, argile
La puissance et l'élégance du Grand Cru

Age moyen des vignes : 45 ans

Culture : Viticulture raisonnée et respect du vivant.

Vendange : Millésime 2015

Viellissement de 5 ans sur lies dans nos caves voûtées

Dégorgement : Voir la contre étiquette

Dosage : 5 gr/ L - EXTRA BRUT

Production limitée à 5 000 bouteilles

LES SAVEURS MINÉRALES DE LA CRAIE DE NOTRE TERROIR DU NORD

Robe : Jaune pâle et reflet vert

Nez : Belle fraîcheur, fruits frais et arômes de pomme et de poire croquantes – meringue fraîche.

Craie et réglisse avec une finale iodée transmise par les sols.

Bouche : Franche et énergique, fleur de sel.

ACCORDS METS ET VINS :

Petit plaisir : Tartare de saumon - Crème de choucroute

et brunoise à la pomme et à la poire - Huîtres

Gastronomique : Papillote de sole à l'estragon et sa fondue de poireaux

