

VICTOR MANDOIS 2013 VIEILLES VIGNES

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 100%
CHARDONNAY

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Age moyen des vignes : 50 ans
Vendanges : 2013
Vinification : cuve inox à 70 % et fût de chêne à 30 %
Malolactique : Oui
Vieillessement : supérieur à 8 ans en cave

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : CÔTES DES BLANCS, CÔTES D'EPERNAY

Surface :

Type de sol : ARGILE, CRAIE, PIERRE CALCAIRE, SILEX

Climat : DOUBLE CLIMAT : OCEANIQUE & CONTINENTALE

DÉGUSTATION

Œil : Jaune clair aux reflets dorés.

Nez : Complexe avec des notes pâtisseries de coing, de poire, de sureau et d'aubépine. L'aération laisse apparaître des épices tel que le poivre blanc.

Bouche : Belle concentration se caractérisant par une texture suave et veloutée. Arômes de noisettes et amandes torréfiées.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :

Bistro : tarte au citron et basilic citrus

Gastro : ballotine de pintade, farce shitaké, pomme boulangères et sauce au poivre vert

Garde :