

VICTOR MANDOIS ROSE 2012 VIEILLES VIGNES CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : AOP
CHAMPAGNE

Cépage : 90%
CHARDONNAY, 10% PINOT
NOIR

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

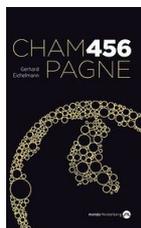
Méthode : Age moyen des
vignes : 50 ans
Vendanges : 2012
Vinification : cuve inox à 70 %
et fût de chêne à 30 %
Malolactique : Oui
Vieillissement : supérieur à 8
ans en cave

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6

THE CHAMPAGNE CLUB
by Richard Juhlin



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 : Rose cristalline
rappelant le pamplemousse
rose.

Nez : Aromatique avec des
notes exotiques telles que le
litchi et des notes de fruits
rouges acidulés tels que la
groseille.

Bouche : Riche avec des
saveurs gourmandes de
fraise des bois, florale avec
des notes de fleurs de
violette cristallisées et
fumée et des notes
d'amande grillée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins :
Bistro : foie gras sésame et
miso avec chutney ananas
Gastro : carré d'agneau au
miel et au safran

Garde :