

# VICTOR MANDOIS ROSE 2012 VIEILLES VIGNES CHAMPAGNE

## INFORMATION

**Appellation :** AOP  
CHAMPAGNE

**Cépage :** 90%  
CHARDONNAY, 10% PINOT  
NOIR

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

**Bio :** Non

## VINIFICATION

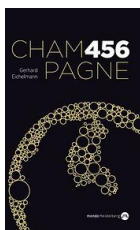
**Méthode :** Age moyen des  
vignes : 50 ans  
Vendanges : 2012  
Vinification : cuve inox à 70 %  
et fût de chêne à 30 %  
Malolactique : Oui  
Vieillessement : supérieur à 8  
ans en cave

## 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 :**