



Champagne Mandois Brut Zero

Domaine Viticole
Champagne Mandois

Pays
Frankrijk

Région
Champagne

Appellation
AOP Champagne

Cépage
**40% Chardonnay,
30% Pinot Meunier,
30% Pinot Noir**

Caractéristique
prunes, minéraux, vif

Accords-mets
Zonnevis



Ce Champagne d'une couleur profonde et très intense dégage un nez iodé, fumé. L'attaque en bouche assez vive développe une grande minéralité avec une évolution perpétuelle dans la flûte. Absolument sans dosage, cette cuvée, préservée 5 ans sur lies, présente un volume incomparable terminant sur une longueur rappelant des arômes de prune fraîche.

Délicieux en accord avec un filet de Saint-Pierre en croûte ou un méli-mélo de légumes de saison.