



## Champagne Mandois Brut Zero

---

Domaine Viticole  
**Champagne Mandois**

Pays  
**Frankrijk**

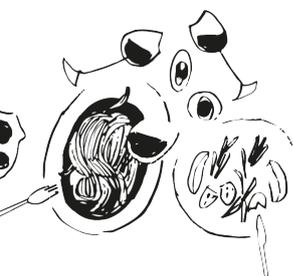
Région  
**Champagne**

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.