



Champagne Mandois Cuvée Victor rosé Brut

Domaine Viticole
Champagne Mandois

Pays
Frankrijk

Région
Champagne

Appellation
AOP Champagne

Millesime
2012

Cépage
**90% Chardonnay,
10% Pinot Noir**

Caractéristique
**épices, frais, bulle fine,
agrumes**

Accords-mets
Gegrilde vis



9 ans sur lies, une vinification en fûts de chêne et seulement 12000 flacons produits : Victor Rosé, une cuvée unique et confidentielle.

Ce Victor Rosé présente une robe étonnamment claire avec des bulles très fines. Le nez exhale à la fois des notes d'agrumes mêlés à des épices. L'attaque en bouche est immédiatement dominée par le Chardonnay qui marque son empreinte et s'associe à une belle fraîcheur. La fin de bouche, quant à elle, est à la fois délicate et complexe exprimant des arômes subtils de fraises des bois. Pour la plénitude de la dégustation, laisser le vin s'exprimer 5mn dans le verre avant de percevoir les meilleures saveurs.

Le moment de dégustation le plus adapté se situe en milieu paisible et en apéritif. Il peut accompagner quelques plats (poissons grillés) mais la subtilité de cette grande Cuvée s'apprécie sans artifice.