



Champagne Mandois Cuvées Terroirs Nord & Sud BOX

Image not found or type unknown

Chouilly Grand Cru Le Nord

Ce champagne provient exclusivement de nos vignobles à Chouilly et reflète le caractère exceptionnel de ce village combiné au style distinctif de Mandois. Une légère teinte dorée suit la formation de fines bulles. Le beau nez floral développe des arômes de fruits blancs et de violettes. La bouche est très subtile et délicate avec de légères notes d'agrumes et de mirabelles. La finale montre la longueur presque infinie typique du Grand Cru.

Délicieux en combinaison avec du porc séché et du magret de canard séché.

Vertus Premier Cru Le Sud

Les meilleures vignes poussant au cœur de Vertus entrent dans la composition de ce champagne qui reflète le plus beau et le plus typique des terroirs de cette région. Les bulles sont légères et le nez est immédiatement fruité avec des notes de pain d'épice, révélant une belle maturité. La bouche est très luxuriante et exprime la richesse de ce terroir qui produit des vins presque parfaits.

Délicieux avec du brie, des fromages et du jambon.

