

Champagne Mandois Brut Origine Magnum



Referenz : 02-1360-XX/M
 Winzer : Mandois, Henri

Kurzbeschreibung

Magnumflasche 1,5 L

Angenehme Frucht und besondere Ausgeglichenheit. In der Nase nimmt man sanfte Noten von Südfrüchten wahr und im Gaumen hinterlässt er einen runden, schönen und trockenen Abgang.

Winzer-Informationen

Das Maison Mandois mit Sitz in dem Premier Cru Ort Pierry, in der Nähe Epernays am Rande der Côte des Blancs gelegen, besitzt an die 40 Hektar eigene Rebflächen, verteilt in umliegenden Dörfern der Côtes D´Epernay, Côte des Blancs und im Sézannais.

Seit 1735 besitzt die Familie Mandois Rebflächen in der Champagne und im Jahr 1860 begann mit Victor Mandois die Erfolgsgeschichte als Champagnerhaus. Heute führt Claude Mandois in der neunten Generation mit viel Engagement und Know-How das traditionelle Familienunternehmen unabhängig, zeitgemäß und erfolgreich weiter.

Die klassischen Rebsorten der Champagne, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, verteilen sich anteilig auf den Rebflächen je nach Lage auf insgesamt 70 % Chardonnay und jeweils 15% Pinot Noir und Pinot Meunier.

Name und Adresse des Erzeugers/Abfüllers:

Champagne Henri Mandois
 66 Rue du Général de Gaulle
 51530 Pierry, Frankreich

Zusatzinformationen :

Artikelnummer	02-1360-XX/M
Weingut / Hersteller	Champagne Henri Mandois
Vegan Zertifikat	Nein
Weinsorte	Champagner

Champagne Mandois Brut Origine Magnum

Rebsorte	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Jahrgang	Nein
Geschmack	brut
Trinkreife von	2020
Trinkreife bis	2032
Weinbauland	Frankreich
Gebiet	Champagne
Ausbau	Flaschengärung
Alkoholgehalt	12,0% vol
Inhalt	1,5
Allergenhinweis	enthält Sulfite
Verschlussart	Naturkorken
Bewertung Gambero Rosso	Nein
Bewertung Parker	Nein
Bewertung Wine Spectator	Nein
Bewertung James Suckling	Nein