

Champagne Blanc de Blancs Brut

Henry Mandois

Herkunft

Champagne

Rebstock

Chardonnay

Farbe

Helles Goldgelb

Duft

Ungemein elegant, frisch und mit subtilen Fruchtnoten von Grapefruit und Aprikosen präsentiert sich diese Spitzencuvée.

Geschmack

Im Gaumen begeistert der runde, lange, leicht fleischige Abgang. Ein wahrer Genuss und in Sachen Preis-Genuss-Verhältnis kaum zu überbieten.

Gradazion

12% vol.

Vinifikation/Ausbau

Ein Premier Cru von den Lagen der Dörfer Chouilly, Vertus und Pierry. Die reine Chardonnay-Cuvée bringt die Eleganz der Mandois-Champagner zur Geltung. Der Blanc de Blancs ist nur sehr leicht dosiert, damit sich die Natürlichkeit des Chardonnay voll entfalten kann.



weinonline.ch