

Champagne Victor Cuvée Préstige

Henry Mandois

Herkunft

Champagne

Rebstock

Chardonnay

Farbe

Helles Goldgelb

Charakter

Die Cuvée Victor ist wahrscheinlich die Préstige-Cuvée mit der besten Preis-Leistung von allen bekannten Champagner-Häusern. Ein delikater Champagner mit feiner Perlage, crémiger Fülle und grosser Nachhaltigkeit. Perfekte Harmonie und eine wunderschöne 'Weinigkeit' machen diesen Wein zu einem hervorragenden Speisebegleiter.

Gradazion

12.5% vol.

Vinifikation/Ausbau

Die Cuvée Victor ist das Flaggschiff von Mandois. Eine ungewöhnliche Sinfonie, komponiert aus über 50 Jahre alten Rebstöcken der Mandois Anbauflächen von Chouilly und Vertus. Die geringen Erträge der alten Reben ergeben eine Struktur und eine Balance zwischen Konzentration und Feinheit, die für eine grosse Cuvée unentbehrlich sind. Zudem wird ein Teil der Ernte nach alter Tradition wie von 100 Jahren von Victor in Eichenfässern vinifiziert, um dem Wein noch mehr Rundheit und Komplexität zu verleihen. Die Weine lagern für ca. 7 Jahre auf der Feinhefe, bevor sie in den Verkauf kommen



weinonline.ch