

Champagne Victor Rosé

Henry Mandois

Herkunft

Champagne

Rebstock

Chardonnay, Pinot Noir

Farbe

Helles Lachsrosa

Charakter

Die Cuvée Victor Rosé begeistert mit einer eleganten und frischen Aromatik nach Zitrus und Walderdbeeren mit einer wunderbaren Würzigkeit. Am Gaumen gefallen die grosse Komplexität, die schöne Frische, die feine Perlage, das animierende Frucht-Säurespiel, die cremige Fülle und ein langer von roter Frucht getragener Abgang. Eine äusserst harmonische Cuvée de Prestige die mit einem aussergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis brilliert.

Gradation

12% vol.

Vinifikation/Ausbau

Die Cuvée Victor ist das Flaggschiff von Mandois. Mit dem Jahrgang 2007 wurde erstmals auch eine Rosé-Cuvée produziert. Eine ungewöhnliche Sinfonie, komponiert aus 90% Chardonnay und 10% Pinot Noir von über 50 Jahre alten Rebstöcken aus den besten Lagen von Mandois. Die geringen Erträge der alten Reben ergeben eine Struktur und eine Balance zwischen Konzentration und Feinheit, die für eine grosse Cuvée unentbehrlich sind. Ein Teil des Weines reift im Eichenfass bevor der Champagner vor dem Degorgieren für 9 Jahre auf der Feinhefe liegt. Es wurden nur gerade 12'000 Flaschen produziert.



weinonline.ch