


# Brut Origine

## Champagne Mandois

Brut Origine er Mandois' klassiske non-vintage Champagne.

Fornem og lækker non-vintage Champagne, der består af Chardonnay, Pinot Noir og Meunier. Her er alle de elementer man ønsker fra en Champagne. Den er fyldig og cremet med blide bobler, det dufter af gule æbler og citrusfrugter og i smagen får man de kendetegnene champagnenoter af brød og kiks. Mandois er en producent som tager sine vin seriøst, men livet afslappet. En attitude man fornemmer i vinen som både smager af dybde og kvalitet, men også af fest og farver.

Brut Origine er Mandois' klassiske non-vintage Champagne. Det vil sige, at det er en Champagne, der er sammensat af vin fra flere årgange, og i dette tilfælde er der tale om tre på hinanden følgende år.

Blendet består af 40 pct. Chardonnay, 30 pct. Pinot Noir og 30 pct. Meunier. Alle tre druesorter er blandt de mest benyttede i Champagne, og her kommer de fra samtlige af husets marker. Flere af dem er klassificeret som 1. Cru og Grand Cru, så det er druer fra de bedste vinstokke, der er brugt til denne Brut Origine.

Lagringen finder primært sted i ståltanke og en mindre andel i egetræsfade, inden 2. lagring i flaske i hele 36 måneder. Herefter tilsættes dosage på 7 gram pr. liter, der sikrer en skøn cremet og blød fornemmelse.

Det resulterer i en fyldig og cremet Champagne med rolige bobler, en behagelig ristet tone og nuancer af citrus, modne bær, ananas og honning.

| | | |
|---|---|---|
| Land | Frankrig | Madogmonopolet |
| Område | Champagne | **94 point** |
| Alkoholprocent | 12.5% | Decanter |
| Indhold | 0.75 cl. | **93 point** |
| Vintype | Mousserende | Wine & Spirits |
| Druer | Chardonnay, Meunier, Pinot Noir | **92 point** |

Wine Spectator

**91 point**

Flaskehalsen.nu

★★★★★

Wine Enthusiast

**90 point**

Ekstra Bladet

**90 point**

James Suckling

**90 point**

Decanter World Wine Awards

**90 point**