

Rosé Origine Brut

Champagne Mandois

“Often people think of rosé champagne as not champagne, but something else. My champagne rosé is first champagne – then a rosé.”

– Claude Mandois

Champagne Mandois er anerkendt af nogle af verdens fineste restauranter for husets høje kvalitet. Rosé Origine understreger Claude Mandois’ filosofi: Det skal først og fremmest være en stor champagne – og dernæst en rosé.

Historien går tilbage til Claudes bedstefar, Henri Mandois, som var en af de tidlige pionerer inden for roséchampagne. Rosé Origine viderefører idéen gennem en særlig dobbeltmetode, der kombinerer saignée-rosé med den klassiske metode, hvor rødvin blandes i cuvéen. Saignée-delen tilfører frisk og delikat frugt, mens rødvinen bruges til at finjustere champagnens farve.

Rosé Origine er sammensat af 40 % Pinot Meunier, 30 % Pinot Noir og 30 % Chardonnay. Basisåret er 2022, suppleret med vin fra årgangene 2021, 2020 og 2019. 90 % af vinen gæres og lagres på ståltank, mens de resterende 10 % lagres på egetræ. Cuvéen tilsættes 5 % saignée-rosé og 5 % rødvin, hvorefter champagnen lagrer mere end to år på gærresterne. Dosagen er 8 gram sukker pr. liter.

I glasset står den lakserosa med fine sølvfarvede nuancer. Duften åbner med friske hindbær, ribs og vilde jordbær, inden der kommer mere nuancerede noter af surkirsebær, blodappelsin, hvid peber og ingefær pakket ind i et strejf af smørbagt brioche.

Smagen er silkeblød og præcis med vilde jordbær og kandiseret appelsinskal i centrum. Fine syrlige og let bitre nuancer giver spændstighed og bidrager til en lang, vedvarende afslutning. Kombinationen af frugt, friskhed, fad og den lange lagring skaber en harmonisk roséchampagne med både fylde og elegance.

Rosé Origine er oplagt som aperitif, men kan også serveres til eksempelvis søtunge à la milanaise med cremet artiskokpuré eller jordbærsalat med basilikumchantilly. Server den ved 6–8 °C. Den er skabt til at blive nydt ung, men har kvaliteten til at udvikle sig over nogle år.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

James Suckling	
92 point	
Wine Spectator	
90 point	