



# Rosé Grande Reserve

## 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 hyldet af de fineste restauranter verden over for den utrolige kvalitet. Denne enestående rosé er dyb og elegant, og den har en nøje afstemt sødme, der gør den perfekt som aperitif eller som ledsager til sushi og andre finere madretter.

Champagne Mandois hører til blandt de rigtig flotte huse i dette mægtige område i det nordlige Frankrig. Og her prøver Mandois kræfter med en lidt anderledes udgave af en rosé fordi den ikke kun er lavet på klassisk, men også er tilsat en del Saignée. Saignée er et tidligt udtræk af rosé-produktionen, hvor smagen er dybere og kraftigere, ligesom kuløren er betydeligt mørkere. Det får denne Champagne til at præsentere sig festligt og elegant i en helt klar flaske, der for alvor giver kuløren power og tyngde, når den hældes på flaske efter 2,5 års lagring. Spækket med fyldige røde bærfrugter. Aromamæssigt betyder Saignée-delen i vinen, at der er skruet ekstra meget op for de fyldige noter af røde bær, og den klassiske rosé-del i vinen giver finesse og elegance, der sammen med den præcise og nøjagtige sødme gør Mandois Rosé Grande Reserve til en oplagt aperitif eller ledsager til finere madretter, der giver den plads til at udfolde sin lange eftersmag.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Mousserende
Druer	Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Wine Spectator  
**90 point**