

Brut Zéro

Champagne Mandois

Den knastørre Zero Dosage fra Champagne Mandois er krystalklar og i perfekt balance med sig selv. En unik og eksklusiv Champagne, der har en helt særlig evne til at komplimentere den finere gastronomi med sin elegance og raffinerede noter.

Champagne Mandois er berømt for sit skyhøje niveau og for at præstere vine, der har alt det, der skal til, for at de fineste restauranter verden over spærrer øjnene op. Og husets Zero Dosage er en af de helt store ledestjerner med sin unikke og eksklusive elegance. Zero Dosage er den tørreste variant af sødmegrader i Champagne, for mens en tør Champagne oftest har fået tilsat en smule sukker, så lever Zero Dosage udelukkende på den smag og sødme, der findes i druerne.

Her er det Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier-druer, der er sat sammen til det smukt, gyldne slutresultat. Med overtoner af hvide blomster og citrus i duften, er der lagt op til et smagsmæssigt raffinement med en uhørt elegance og finesse, der er svær at finde mage til.

Vinen bliver lagret i fire år på sine gærrester, og den fremstår som den perfekte knastørre ledsager til den finere gastronomi, fordi den med sine komplekse smagsnoter af abrikos og lys fersken, og sin perfekt afstemte friskhed har en krystalklar og mineralsk elegance. Det er sjældent, at denne Champagne Mandois Zero Dosage er tilgængelig for andre end dem, der står vinhuset meget nær, og derfor er vi stolte over at have den på vores repertoire. Det er en unik og eksklusiv Champagne, der er med til at løfte store gastronomiske oplevelser til et endnu højere niveau.

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

DinVinGuide	
91 point	
Gilbert & Gaillard	
90 point	
Liebhaverboligen	
★★★★★	