

Victor Rosé Champagne 2007

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 præsenterer her en imponerende årgangs-Champagne, der med sin rosé-kulør og delikate nuancer er i en klasse for sig selv. En frisk og elegant Champagne med udsøgte bobler og nuancer af citrus og skovjordbær.

Victor Brut Rosé Vintage er Champagne Mandois' fortryllende bud på en årgangs-Champagne i rosé-kategorien. Druerne er alle fra samme bestemte årgang, og hoveddelen på 90% består af Chardonnay. De kommer fra forskellige parceller med gamle vinstokke i Cote des Blancs, der er et af de optimale områder at dyrke Chardonnay - og herudover er vinen forkælet med fem procent Pinot Noir fra marker i Pierry-kommunen.

Der bliver ikke gået på kompromis i processen, og med hele ni års egefads-lagring på gærresterne, er der skabt det perfekte grundlag for at lave et magisk blend, når fadene blendes.

Det giver en Champagne med en klar, frisk og elegant stil. Boblerne er små og delikate, og sammen med aromaerne af citrus og krydderier - samt et let touch af skovjordbær - gør det Victor Brut Rosé Vintage til en indbydende og enestående oplevelse.

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

Vivino	
4.2 point	
Vinum	
17 point	