



## Victor 2012

### Champagne Mandois

Velsmag og kompleksitet i sin reneste form

Cuvee Victor er en Vintage Champagne fra 2012 på ren Chardonnay. Vintage Champagne laves kun i de bedste årgange, og får ofte en lang lagring som udstyrer dem med et komplekst og lækkert smagsudtryk. I denne vin slås de kendetegnene Champagne-noter af: Kiks, Briochebolle og mandler med klare frugtige noter af gule æbler, citron og gule blomster. Det er vin som på en gang er fyldigt og cremet, samtidigt med at det fornemmes friskt og syrligt. Det er et imponerende håndværk at være vidne til, og endnu sjovere at smage på.

Med Cuvee Victor har Champagne Mandois skabt en imponerende vin med en intens og gylden farve. Her bliver du mødt af fedmefulde aromaer og komplekse frugt-sammensætninger, der giver en fremragende intensitet i duften. Smagen byder på ristede noter og en honning-blød smagsrigdom, der vidner om, at her er tale om en ganske særlig vin.

Mængden er restsukker er helt nede på 6 gram, og den fornemme smag bygger derfor på en forrygende naturlig fedme og blidhed. Det afslører, at vi har at gøre med en [Champagne](#), der kommer fra gamle stokke, der er lagret efter alle kunstens regler, og som kommer fra et ganske begrænset høstår med stor koncentration i druerne.

### Over 300 års erfaring

Det er ikke tilfældigt, at [Champagne](#) Mandois kan præstere en kvalitet som denne. For her er tale om en vingård, hvor producenten kender sin jord, sine stokke, sit klima, sine muligheder og sine begrænsninger så nøje som det er muligt. Faktisk er det over 300 år siden, at Mandois-slægten grundlagde deres vingård i Pierry-området lidt syd for Epernay, og i dag er det 9. generation, der står ved roret. Så det er intet under, at de 35 hektar vinmarker er grundlagt, omlagt, behandlet og håndteret lige præcis sådan, som Mandois gerne vil have det.

Det holder ikke slægten fra at lukke moderne virkemidler ind i produktionen, og vingården emmer af både tradition, modernitet – og af den helt autentiske stemning, der opstår, når Mandois selv opfinder nogle af de vigtige principper for

netop deres vin. For eksempel at de kun pløjer hver anden række af vinstokke i marken for derved at sikre et større og dybere rodnet. Og at en lille andel af høsten et givent år bliver fadlagret, inden den sættes sammen med resten af vinen.

Alt sammen er med til at karakterisere Champagne Mandois – og ikke mindst Cuvee Victor 2012.

Land	Frankrig	Wine Enthusiast
Område	Champagne	<b>93 point</b>
Alkoholprocent	12%	Vivino
Indhold	75 cl.	<b>4.1 point</b>
Vintype	Mousserende	DinVinGuide
Druer	Chardonnay	<b>93 point</b>