

Blanc de Noirs Champagne 2018

Champagne Mandois

Vintage Champagne på 100% Pinot Noir. Forførende rig og generøs.

Blanc de Noirs betyder at en champagne er fremstillet udelukkende på blå druer, i dette tilfælde 100% Pinot Noir. Den burgundiske drue giver Champagnen ekstra fylde og vægt, ligesom vinen også har en fin tone røde bær - petits fruits, som franskmændene siger. Mandois Blanc de Noirs er både velegnet til at at ledsage canapeer, fisk, skaldyr og lyst fjerkræ, ligesom den også gør sig godt som en dejlig dekadent hyggevin uden mad til.

Familien Mandois har dyrket vin i Champagne side 1735, og huset ledes i dag på 9. generation af Claude Mandois. Vingården råder over 35 hektar vinmarker, som ligger spredt ud i tolv af de bedste terroirs i Champagne. Stort set alle husets vine laves på druer af egen avl, hvilket står i skarp kontrast til de mange store, kendte champagne-brands, som næsten udelukkende fremstilles af opkøbte druer. En anden kontrast er, at familien Mandois stort set ikke bruger en øre på reklame – når de investerer, er det udelukkende for at øge kvaliteten. Det betyder så også, at når man køber Mandois' champagner, får man rigtig god kvalitet for pengene. Mandois' Champagner er meget gastronomi-målrettede, og familien har både kokke og sommelierer med på råd, når de sammensætter hver ny årgang. Husets vine er gennemgående fyldige og udtalt aromatiske, og der anvendes et lille mål fadlagring til en del af topcuvéerne.

Land	Frankrig
Område	Champagne
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Mousserende

Wine Enthusiast
92 point
Owen Bargreen
92 point